

Restaurant scolaire de Thénieux année 2023-2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1 <sup>ère</sup> semaine	Salade verte Kachis Parmentier Plateau de fromage Liégeois	Rillettes Boulet Petits pois carottes Plateau de fromage Fruit	Crudités de saison Blanquette de veau ou Veau marenco & Riz Brassé aux fruits	Crudités de saison Poisson frais Purée de légumes de saison Plateau de fromage Compote
2 <sup>ème</sup> semaine	Salade pommes de terre thon Rôti de porc Haricots verts Plateau de fromage Fruit	Salade lyonnaise Beak haché Frites Yaourts aromatisés	Crudités de saison ou potage maison Couscous végétarien Plateau de fromage Carte aux pommes	Crudités de saison Poisson frais Coquillettes Mousse aux fruits
3 <sup>ème</sup> semaine	Crudités de saison ou potage maison Bœuf bourguignon Pommes de terre Plateau de fromage Fruit	Pardines Omelette lardons ou gruyère Salade Plateau de fromage Porbet	Salade strasbourgeoise Escalope à la crème Épinards Petits suisses naturels	Salade verte Poisson frais Riz à la tomate Plateau de fromage Mousse au chocolat
4 <sup>ème</sup> semaine	Salade gourmande Beak haché Purée Pde C, carottes Crème dessert	Crudités de saison Rôti de veau/de porc Lentilles Plateau de fromage Paires au chocolat	Salade verte Cagliatelles à la carbonara Plateau de fromage Fruit	Crudités Poisson frais Chou fleur frais gratiné Plateau de fromage Carte au citron
5 <sup>ème</sup> semaine	Crudités / Potage Chili con carné Riz Plateau de fromage Fruit	Œuf mayonnaise Poulet rôti Haricots verts Petits suisses aromatisés	Crudités de saison Saucisse de Toulouse Frites Plateau de fromage Compote	Crudités de saison Saumon Purée de pommes de terre Fromage blanc sucre
6 <sup>ème</sup> semaine	Crudités Choucroute ou petit salé aux lentilles du Berry Crème dessert & gâteaux secs	Salade gourmande Boudins blancs & pâtes gratinées ou Saucisse & haricots blancs Plateau de fromage Fruit	Polette cornichons Pot au feu & ses légumes Plateau de fromage Compote	Pizza maison ou quiche maison Salade Fromages blancs & faisselles Fruits
7 <sup>ème</sup> semaine	Crudités Jambon cuit Gratin dauphinois maison Plateau de fromage Fruit	Salade de thon et crudités de saison Potée & ses légumes ou rougail saucisse haricots blancs Plateau de fromage Moelleux au chocolat	Salade au surimi Spaghetti à la bolognaise Plateau de fromage Compote	Crudités de saisons Poisson frais Purée de légumes de saison Plateau de fromage Riz au caramel
8 <sup>ème</sup> semaine	Crudités Poulet de dinde épinards et macaronis Plateau de fromage Crème dessert	Salade verte Poule au riz ou Confit de canard pommes de terre Plateau de fromage Fruit	Œufs durs mayonnaise maison Bœuf aux carottes/ pommes de terre Plateau de fromage Glace	Pâté de foie Raviolis ou Lasagnes maisons Salade Plateau de fromage Compote