

Ensemble Scolaire Antoine Gapp



Déjeuner du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Chou fleur sauce cocktail		Carottes et panais râpés				Macédoine vinaigrette		Cèleri à la moutarde à l'ancienne	
	Salade de boulgour		Salade verte au maïs				Velouté de carottes thaï (carotte, cINTRONNELLE, gingembre, lait de coco)		Pamplemousse	
	Chou rouge aux pommes		Cake petits légumes et curry				Coleslaw		Rillettes de poisson	Porc français
	Endives vinaigrette		Mousse de betterave au chèvre frais				Radis noir râpé		Salade de coquillettes	
Plats principaux	Cordon bleu		Gratin de pâtes montagnard (tortis, potiron, crème, fromage, noisette) (plat complet)				Sauté de bœuf bordelaise		Omelette	Volaille française
	Filet de poisson beurre cumin		Boule bœuf				Filet de poisson à l'oseille		Rougail saucisse	
Garnitures	Haricots plats persillés		Potiron				Purée patate douce		Chou fleur béchamel	Agriculture biologique
	Frites		Pates				Fondue de poireaux		Riz pilaf	
Produits	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe				Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Plat végétarien
Laitiers	Produits laitier		Produits laitier				Produits laitier		Produits laitier	 Produit local
Desserts	Riz au lait		Compote poire				Ananas frais		Galette des Rois	Poisson frais
	Fruit de saison		Abricots au sirop léger				Fruit de saison		Salade de fruit frais	
	Pêche au coulis		Fruit de saison				Roulé confiture		Fruit de saison	Cuisiné par nos soins
	Liégeois		Moelleux au chocolat				Pomme au four à la gelée de groseilles		Crème renversée	



Ensemble Scolaire Antoine Gapp



Déjeuner du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeu	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Chou chinois vinaigrette		Salade de haricots rouges				Endives aux noix		Tarte au Thon	
	Salade verte emmental		Crudité composées				Carottes râpées		Rosette cornichon	
	Salade de blé aux lardons		Terrine de campagne				Tartine fromage		Chou blanc vinaigrette	Porc français
	Salade de haricots verts		Champignons vinaigrette au citron				Pépinettes en salade		Mâche et betteraves	
Plats principaux	Escalope viennoise		Gratin de poisson				Kebab assiette		Escalope a la cème	Volaille française
	Quenelle nature		Emincé de bœuf				Pavé Vg		Filet de poisson sauce marinière	
Garnitures	Penne		Carottes braisées				Frite		Gratin de chou fleur	Agriculture biologique
	Brocoli		Riz				Poêlée de chou romanesco		Purée	
Produits Laitiers	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe				Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Plat végétarien
	Produits laitier		Produits laitier				Produits laitier		Produits laitier	 Produit local
Desserts	Crème dessert vanille		Ananas				Gateau choco		Salade de fruits frais	Poisson frais
	Banane chocolat		Fruit de saison				Quartiers de pomme caramélisés		orange	
	Fruit de saison		Cocktail de fruits				Fruit de saison		Mousse caramel	Cuisiné par nos soins
	Compote pomme fraise		Mousse stracciatella				Fromage blanc fruits rouge tagada		Entremets chocolat	



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Lentilles vinaigrette		Carottes et potimarron râpés				MENU		Chou chinois au sésame	
	Salade de pomme de terre ciboulette		Salade verte				A		Radis noir râpé	
	Cèleri vinaigrette au citron		Pizza mozzarella				THEME		Endive aux dés d'emmental	
	Coleslaw		Jambon cornichon						Terrine de campagne	
Plats principaux	Aiguillette à la moutarde		Boule Bœuf						Blanquette de poisson	
	Omelette		Filet de poisson crème de ciboulette						Blanquette de dinde	
Garnitures	Haricots verts à l'ail		Légume couscous						Carottes façon vichy	
	Coquillettes		Semoule						Riz	
Produits Laitiers	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe				MENU		Fromage à la coupe	
	Produit laitiers		Produit laitiers				A		Produit laitiers	
Desserts	Banane		Poire au chocolat						Éclair	
	Salade de fruits		Compote pomme				THEME		Gâteau ananas	
	Far breton		Flan caramel						Fruit de saison	
	Mousse chocolat		Fruit de saison						Liégeois	



Ensemble Scolaire Antoine Gapp



Déjeuners du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives au comté		Salade de perles au thon				Cèleri vinaigrette au curry doux		Macédoine vinaigrette	
	Chou blanc vinaigrette		Crudités composées				Salade de chou vert à l'ail		Flammekuech	
	Œuf dur mayonnaise		Salade verte au maïs				Pâté croûte		Salade de chou rouge aux pommes	
	Velouté de légumes		Salade de pamplemousse				Salade de pâtes		Salade verte crouton	
Plats principaux	Sauté de porc aux oignons		Pavé VG				Émincé de bœuf aux carottes		Quenelle nature sauce tomate	
	Filet de poisson à la crème		Saucisse de Toulouse				Gratin de poisson		cordons bleus	
Garnitures	Farfalles		Brocolis aux amandes				Haricots beurre persillés		pommes sautées	
	Épinards		Frites				Riz		julienne légumes	
Produits Laitiers	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe				Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
	Produit laitier		Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier	
Desserts	Compote tout fruits		Banane au chocolat				Marbré		Salade de fruits frais	
	fromage blanc aux myrtilles		Fruit de saison				Crème dessert choco		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Mousse choco blanc				Fruit de saison		Tarte feuilletée aux pommes	
	Beignet		Ananas rôti				Compote pomme banane		Chou chantilly	



Ensemble Scolaire Antoine Gapp



Déjeuner du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrées	Chou fleur vinaigrette		Salade verte et croutons		Salade de boulgour		Carottes râpées à l'orange		Salade de pois chiches à la coriandre fraîche		Viande bovine française
	Velouté de légumes		Potimarron râpé au curry		Chou chinois vinaigrette		Duo de choux		Taboulé		
	Endives vinaigrette		Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive)		Sardines à l'huile		Feuilleté fromage		Coleslaw		Porc français
	Cèleri rémoulade		Rosette		1/2 pamplemousse		Betteraves mimosa		Crudités composées		
Plats principaux	Filet de poisson meunière		Sauté de bœuf à la tomate		Pintade braisée aux pommes		Haricots rouges au chili		Rôti de porc aux olives		Volaille française
	*Sauté de dinde aux petits légumes		Filet de poisson à la graine de moutarde		Calamars en persillade		Filet de poisson à l'aneth		*Omelette		
Garnitures	Blé		Carottes braisées		Haricots beurre sautés		Riz créole		Poêlée de légumes de saison		Agriculture biologique
	Purée de haricots verts		Petits pois		Spaghetti		Gratin de potiron		Pommes boulangères		
Produits	Yaourt aromatisé		Camembert		Pont l'évêque		Fournols		Yaourt nature		Plat végétarien
	Cantal jeune		St Nectaire laitier		Emmental		Brie		Mimolette		
Laitiers	Chèvre		Fromage blanc		Suisses nature		Yaourt aromatisé		Coulommiers		Produit local
	Yaourt nature		Fromage fondu		St Paulin		Bleuet des prairies		Gouda		
Desserts	Ananas		Cake aux poires		Salade de fruits frais		*Compote pomme fraise sans sucre ajouté		Fruit de saison		Poisson frais
	Fruit de saison		Fondant à l'orange		*Panna cotta au coulis de fruits jaunes		*Poire cuite au jus de raisin		Salade de pamplemousse		
	Roulé confiture		Banane		Fruit de saison		Fruit de saison		Tarte poires et amandes		Cuisiné par nos soins
	Liégeois		Fruit de saison		Crêpes au sucre		Crème dessert		Pruneaux au thé		



Ensemble Scolaire Antoine Gapp



Déjeuners du **lundi 21 février** au **vendredi 25 février 2022**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrées	Poireaux vinaigrette		Carottes râpées				MENU		Chou chinois vinaigrette		
	Blé nicóis		Salade verte et maïs						Salade composée		
	Endives mimolette		Tarte aux oignons						Œufs durs mayonnaise		
	Salade verte		Velouté de légumes d'hiver				A		Taboulé		
Plats principaux	Nuggets		Potée végétale (patate douce, carotte, céleri, oignon, panais, tomate, pois chiches)						*Gratin de poisson		
	Filet de poisson aux échalotes		Chili						Toulouse aux oignons		
Garnitures	Frites		Riz				THEME		Carottes braisées		
	Gratin de poireaux		Gratin de potiron						Pommes noisettes		
Produits	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe						Fromage à la coupe		
	Produit laitier		Produit laitier				MENU		Produit laitier		
Desserts	Ananas frais		*Flan vanille		Far aux abricots		A		Crepe		
	Crème praline		*Fromage blanc aux pépites		Salade d'oranges à la cannelle				Salade de fruits		
	gauffre		Fruit de saison		*Compote tous fruits				Orange		
	Banane rôtie à la coco		Cake aux pépites		Fruit de saison		THEME		Crème dessert		

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN et à ÉGALIM

