

ENSEIGNEMENT

Menu de votre restaurant scolaire **RONCHIN**

Du 02/01/2019 au 03/03/2019

ELRES - SAS au capital de 1 324 994 euros - RCS Paris 662 025 196 - IPNS - Les menus proposés peuvent varier selon la gestion des matières premières du restaurant
Pour toutes informations concernant **les allergènes**, merci de vous rapprocher du chef-gérant de la restauration scolaire.

elior.fr | Elior_France

Ville de
RONCHIN

elior 

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Céleri rémoulade

Potage poireaux pommes de terre

Œuf au nid

Crêpe champignons

Chili con carne
Omelette au fromage

Rôti de veau farci persillé
Nuggets de ble

Palette de porc sauce diable
Lasagne de courgettes

Penne tandoori

Tajine de volaille aux fruits secs
Colin pané et quartier de citron

Riz créole

Carotte bio à la crème
Gratin dauphinois

Lentilles

Penne

Poêlée de légumes
Semoule

Fromy

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt aromatisé

Emmental

Edam

Chou à la crème

Flan au chocolat

Compote pom'cherry

Corbeille de fruits

Madeleine



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage Longchamps

Salade chou chou local

Salami
Tomate bio

Potage Choisy

Pizza au fromage

Nuggets de blé

Omelette sauce basquaise

Quiche poulet et pommes de terre
à la moutarde (Sarran)
Filet de colin sauce safranée

Sauté de bœuf au paprika
Beignets de calamars

Parmentier de poisson

Emincé de poireaux et pommes de
terre

Piperade
Macaronis

Salade verte
Semoule
Epinards à la crème

Poêlé de légumes
 Riz créole

Salade verte

Camembert

Fromage blanc

Cotentin

Croûte noire

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Barre bretonne

Corbeille de fruits

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage aux courgettes

Taboule méridionale

Salade composée 1/2 œuf

Potage de légumes mijotés

Carottes râpées vinaigrette maison

Boulettes de bœuf sauce tomate
Gratin de la mer

Emincé de dinde au curry
Feuilleté de poisson au beurre blanc

Ragoût de pommes de terre & haricots blancs

Rougail de saucisses
Tarte à l'oignon

Filet de colin sauce tomate

Tagliatelles bio

Fondue de poireaux
Riz bio

Ragoût de pommes de terre & haricots blancs

Riz pilaf
Haricots blancs

Courgettes à la persillade
Boullgour pilaf

Yaourt nature

Fraidou

Fromy

Yaourt nature sucré

Edam

Gâteau au chocolat

Salade de fruits bio

Mousse douceur chocolat

Madeleine longue

Gaufre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage aux vermicelles



Macédoine de légumes

Cake aux deux fromages

Soupe aux nouilles chinoises

Saucisson à l'ail
Œuf dur

Rissollette de veau sauce
champignons
Crêpe au fromage



Jambon savoyard
Pavé de colin à la crème



Sauté de bœuf aux carottes
Tarte à l'oignon



Riz cantonnais



Spaghetti aux fruits de mer

Purée de carottes maison

Pommes vapeur persillées
Endive local braisées



Flageolets à la tomate
Carottes rondelles

Légumes asiatique



Yaourt vanille



Camembert

Petit moulé



Edam



Yaourt nature



Raisin bio

Pêches au sirop

Gélifié chocolat



Smoothie pomme banane



Biscuit nape chocolat



Produits Bio



Produit local



Viande Française



Produits Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Poisson MSC/ASC



Fait maison

Du 28 au 1 février 2019

elior.com

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage de légumes

Salade de betteraves

Velouté d'asperges

Carotte râpées

Potage à la paysanne

Filet de colin meunière

Emincé de dinde à la basquaise
Friand au fromage

Galopin de veau grillé
 Quiche à la provençale

Tartiflette végétarienne

Pavé de colin sauce safranée

Epinard à la crème
Pommes de terre vapeur persillées

Brocolis
 Coquillettes

Haricots verts
Pommes campagnardes
Salade verte

Salade verte

Riz pilaf
Piperade

Yaourt aromatisé

Fondu président

Fromage blanc

Camembert

Emmental

Purée de pommes

Barre bretonne

Brownies aux noix

Fruits de saison

Compote de poire

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte aux croutons

Cake aux deux fromages

Salade de coco aux herbes

Macédoine mayonnaise

Salade d'endives

Emincé de volaille provençale
 Filet de lieu

Cordon bleu
Pavé au fromage

Feuilleté de poisson au beurre
blanc

Tortis à la mexicaine végétarien

Raviolis aux saumon

Pennes
Courgettes à la persillade

Choux fleurs persilles
Riz bio

Haricots beurre
Boullgur pilaf

Tortis à la mexicaine végétarien

Camembert

Fondu président

Fromage blanc

Emmental

Yaourt

Mini choux vanille chocolat

Salade de fruits bio

Compote de pomme

Cookies

Cake au miel

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Soupe au vermicelles	Salade composée agrumes	Celeri rémoulade	Velouté de carottes coco curcuma 	Salami Œuf mayonnaise
Boulettes de bœuf sauce tomate Gratin de la mer	Penne méditerranéenne végétarien	Croquettes de poisson à l'ail	Hachis Parmentier Omelette au fromage	Merguez Pavé de colin à l'oseille
Haricots verts flageolet semoule		Julienne de légumes Boulgour pilaf	Purée de pommes de terre Salade verte	Riz créole Ragout de légumes
Brie pasteurisé	Gouda	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage blanc
Salade pommes ,kiwi, banane	Gâteau cerises	Grillé aux pommes	Abricots à la crème anglaise	Pomme golden

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Betterave



Potage de légumes



Salade coleslaw

Jus d'orange

Salade de lentilles terroir



Paella poisson



Nuggets de blé

Quenelles de brochet sauce aurore

Pave du fromager à l'emmental
Saucisse de volailleCoquillettes achard de légumes
végétarienPèle mêle provençal
semouleCarottes vichy
Riz pilafCourgettes sautées
Purée de pommes de terre

Fromy

Petit moule

Yaourt nature



Edam



Yaourt nature



Clémentine

Gaufre fantasia



Ananas et caramel au lait



Compote de pommes



Galette saint Michel



Produits Bio



Produit local



Viande Française



Produits Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Poisson MSC/ASC



Fait maison

Du 25 février au 1 mars 2019

elior.com