



Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 3 au 14 janvier 2022



SANS VIANDE

LUNDI 03/01

mâche au maïs et croutons

finger mozzarella
sauce choron
riz thaï

fromage
compote de pommes




biscuit
flan au caramel
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 04/01

macédoine mayonnaise

chipolata 
lentilles cuisinées


pot chocolat 




pain et fromage
fruit
eau

MERCREDI 05/01

œuf dur et mache

filet poisson 
beurre blanc

pommes de terre charlotte 


fromage
«Galette des rois»



gaufre
petit suisse
jus 100%

«Galette des Rois»

JEUDI 06/01

risetti au crabe
émincé de bœuf 
à la Flamande

carottes parisiennes


crème anglaise
Galette des Rois briochée



cookies chocolat «maison»
fruit
lait 

VENDREDI 07/01

croque monsieur «maison»

poulet sauce échalottes 

pommes de terre rissolées

fromage 
fruit



biscuit
compote
jus 100%

LUNDI 10/01

carottes rapées
à l'orange 

poisson meunière citron

ratatouille

liégeois au chocolat




pain et confiture
petit suisse aux fruits
jus 100%

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 11/01

betteraves à la ciboulette

sauté de dinde 
petits pois et carottes

petit suisse
fruit 



financier «maison»
fruit
eau

MERCREDI 12/01


mâche aux croutons

tortis à la bolognaise 

fromage

fruits tropicaux et rocher coco



génoise confiture
yaourt 
eau


JEUDI 13/01

potage parmentier 

joue de porc braisée
moutarde à l'ancienne
purée de pommes fruits


fromage
fruit



fruit
crêpe au sucre 
eau

VENDREDI 14/01

pâté et cornichons 

blanquette de veau à
l'ancienne 

pommes vapeurs 

fromage 
mousse aux fruits



flan caramel
pain et beurre



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.





Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 17 au 28 janvier 2022



REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

LUNDI 17/01	MARDI 18/01	MERCREDI 19/01	JEUDI 20/01	SANS VIANDE VENDREDI 21/01
maquereaux à la moutarde	scarole aux pignons de pins	scarole au crabe	céleri rémoulade	potage de légumes
hachis parmentier (purée maison)	saucisse de francfort	saumon en feuilleté	paupiette de dinde forestière	quiche au fromage «maison»
salade	gratin dauphinois	épinards à la crème	carottes persillées	salade verte
fromage fruit	entremet vanille	fromage tarte aux pommes	fromage compote pommes abricot	fromage fruit
pain et fromage fruit eau	cornet crème mousseline jus de fruit 100% eau	salade de fruits fromage blanc eau	pain et pâte à tartiner fruit eau	yaourt aromatisé biscuit jus 100%



Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 31 janvier au 4 février 2022



REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

SANS VIANDE LUNDI 31/01	«Nouvel an Chinois» MARDI 1er/02	MERCREDI 02/02	«Chandeleur» JEUDI 03/02	SANS VIANDE VENDREDI 04/02
salade de riz rouge , tomate maïs	nem aux légumes	frisée aux lardons	crêpe au fromage	velouté tomate vermicelle «maison»
nugget de blé sauce tomate carottes et haricot coco	sauté de bœuf Mandarin riz cantonnais	pintade braisée	galette jambon fromage	paupiette de dinde vallée d'Auge haricots beurre
creme caramel fruit	salade de fruit et beignet aux pommes	aux choux et charlotte	salade verte	petit suisse pain épices «maison»
chausson aux pommes lait	pain et fromage fruit eau	beignet «maison» petit suisse jus 100%	crème anglaise et crêpe	trendy chocolat à la mousse yaourt jus 100%

MENUS ÉLABORÉS PAR LES CE2 / CM1 DE L'ÉCOLE ANDRÉE CHEDID

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

LUNDI 24/01	MARDI 25/01	MERCREDI 26/01	JEUDI 27/01	VENDREDI 28/01
carottes rapées à la vinaigrette	macédoine de légumes	jus et segment d'orange	quiche au thon, tomate	salade au maïs
hamburger et salade	pizza olives, mozzarella, lardons salade verte	steack haché aux échalottes	émincé de poulet purée de carottes	merguez et boulette de bœuf semoule couscous
patates douces rissolées	liégeois au chocolat pomme granny smith	pommes de terres sautées	fromage blanc clémentine	fromage yaourt framboise
fromage salade de fruits		fromage glace		
	rose des sables chocolat «maison» fruit lait	compote biscuit eau	flan fruit eau	pain et fromage jus 100%



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.

