

SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

lundi 25 janvier 2021

COESLAW

PALERON DE BOEUF AUX ECHALOTES

PUREE DE POTIRON "Cuisinée par les chefs"

FLAGEOLETS

VACHE QUI RIT

MOUSSE AU CHOCOLAT

mardi 26 janvier 2021

CAKE AU FROMAGE "Cuisiné par les chefs"

PAVE VEGETAL

HARICOTS VERTS

COQUILLETES

YAOURT BIO

FRUIT DE SAISON

mercredi 27 janvier 2021

ASPERGES VINAIGRETTE

HACHIS PARMENTIER "Cuisiné par les chefs"

SALADE VERTE

CANTAL "Local 63"

SALADE DE FRUITS

jeudi 28 janvier 2021

RILLETTE DE THON "Cuisinée par les chefs"

EMINCE DE DINDE "LOCAL 63" AUX EPICES DOUCE

POÊLÉE DE LÉGUMES

PETITS POIS

TOMME BLANCHE

ÉCLAIR À LA VANILLE

vendredi 29 janvier 2021

CÉLERI RÉMOULADE

BLANQUETTE DE LA MER

RIZ CRÉOLE

BROCOLIS

ST NECTAIRE "Local 63"

POIRE AU CHOCOLAT

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

lundi 1 février 2021

SALADE D'HARICOTS VERTS

FILET DE HOKI À LA PROVENÇALE

SEMOULE FINE

CHOU BLANC

BABYBEL

FRUIT DE SAISON

mardi 2 février 2021

SALADE DE PÂTES A LA TOMATE

OMELETTE AUX HERBES

CAROTTES "Fraîches, LOCALES 63" AU JUS

POMMES VAPEUR "LOCALES 63"



BLEU D'AUVERGNE "Local 63"

CREPE CHANDELEUR

mercredi 3 février 2021

AVOCAT VINAIGRETTE

PORC "LOCAL 48" A LA MOUTARDE

TAGLIATELLES

FONDUE DE POIREAUX

PETIT SUISSE AUX FRUITS

POMME AU FOUR "Préparée par les chefs"

jeudi 4 février 2021

TARTE AUX OIGNONS "Cuisinée par les chefs"

ROTI DE DINDE "LOCAL 63" AU JUS

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

POLENTE CRÉMEUSE "Cuisinée par les chefs"

YAOURT BIO

FRUIT DE SAISON

vendredi 5 février 2021

PAMPLEMOUSSE

POISSON FRAIS DU MARCHÉ AU CITRON

RIZ CRÉOLE

ÉPINARDS BRAISÉS

BRIE

FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

lundi 8 février 2021

OEUFS MIMOSA

HAUT DE CUISSE DE POULET "LOCAL 63" AU JUS

PÂTES

CHOUX-FLEURS

CANTAL AOP "Local 63"

FRUIT DE SAISON

mardi 9 février 2021

CRÊPE AU FROMAGE

PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE

"Cuisiné par les chefs"

SALADE VERTE

YAOURT BIO

COMPOTE DE FRUITS

mercredi 10 février 2021

POIREAUX VINAIGRETTE

PALERON DE BOEUF BRAISÉ

FRITES

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

CAMEMBERT

ILE FLOTTANTE

jeudi 11 février 2021

SALADE DE PÂTES

JAMBON BRAISÉ AU MADÈRE

CAROTTES "LOCALES 63" SAUTÉES

PETITS POIS

FROMAGE À TARTINER

FRUIT DE SAISON

vendredi 12 février 2021

Nouvel an Chinois

NEMS DE VOLAILLE

DOS DE COLIN, BOUILLON THAÏ

RIZ THAÏ

JULIENNE DE LÉGUMES AU WOK

FROMAGE BLANC

POIRE AU SIROP

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"

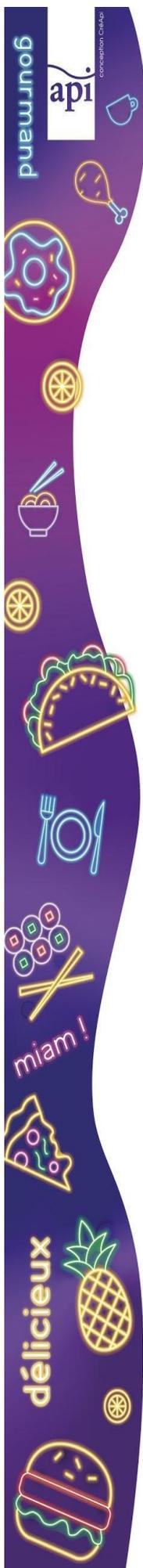


"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

lundi 15 février 2021

ARTICHAUTS

EMINCE DE PORC AU JUS "LOCAL 48"

CAROTTES

HARICOT COCO TOMATÉ

FROMAGE BLANC

CRÈME CHOCOLAT "Cuisinée par les chefs"

mardi 16 février 2021

BETTERAVES VINAIGRETTE

OMELETTE

SPAGHETTI

SALSIFIS PERSILLÉS

SAINT NECTAIRE AOP "Local 63"

BUGNES

mercredi 17 février 2021

PIÉMONTAISE

BEIGNETS DE CALAMARS

POÊLÉE DE LÉGUMES

POLENTA CRÉMEUSE

BRIE

FRUIT DE SAISON

jeudi 18 février 2021

SALADE D'ENDIVES

CUISSE DE POULET "LOCALE 63"

POMMES VAPEUR "LOCALES 63"

HARICOTS VERTS

SAINT PAULIN

COMPOTE

vendredi 19 février 2021

CRÊPE AU JAMBON

POISSON PANÉ ET CITRON

CHOUX ROMANESCO

RIZ CRÉOLE

YAOURT BIO

SALADE DE FRUITS

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

lundi 22 février 2021

SALADE VERTE

LASAGNES

À LA BOLOGNAISE
"Cuisinées par les chefs"

KIRI

MOUSSE AU CHOCOLAT

mardi 23 février 2021

CAKE AUX OLIVES "Cuisiné par les chefs"

OEUFS DUR
FLORENTINE

ST NECTAIRE AOP "Local 63"

FRUIT DE SAISON

mercredi 24 février 2021

ASPERGES VINAIGRETTE

TRUFFADE "Cuisinée par les chefs"

JAMBON

SALADE VERTE

CANTAL AOP "Local 63"

POIRE AU FOUR

jeudi 25 février 2021

SARDINES

SAUTÉ DE POULET "LOCAL 63"

DUO DE CHOUX

BOULGOUR

YAOURT BIO

LIÉGEOIS VANILLE

vendredi 26 février 2021

CAROTTES RÂPÉES

DOS DE COLIN AUX ÉPICES

RIZ CRÉOLE

POÊLÉE DE LÉGUMES

BRIE

SALADE DE FRUITS



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

lundi 1 mars 2021

COEUR DE PALMIER ET MAÏS

PALERON SAUCE BRUNE

POMMES VAPEUR "LOCALES 63"

BROCOLIS

SAMOS

FRUIT DE SAISON

mardi 2 mars 2021

RIZ NIÇOIS

TORTILLAS ESPAGNOL "Cuisiné

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

COEUR DE BLÉ

YAOURT BIO

CRÈME CARAMEL

mercredi 3 mars 2021

TOAST AU CHÈVRE CHAUD "Préparé par les chefs"

POULE AU POT "LOCALE 63"

POMMES VAPEUR "LOCALES 63"

CAROTTES SAUTÉES

EMMENTAL

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

jeudi 4 mars 2021

PAMPLEMOUSSE

EMINCÉ DE PORC "LOCAL 48"

CARDES À LA TOMATE

PENNE

CHEVRE

FRUIT DE SAISON

vendredi 5 mars 2021

MACÉDOINE DE LÉGUMES

POISSON FRAIS SAUCE CITRON

SEMOULE FINE

COMPOTÉE DE POIREAUX

BLEU D'AUVERGNE "Local 63"

CRÈME PÂTISSIÈRE "au lait local 63 et cuisiné" ET
BOUDOIRS

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

lundi 8 mars 2021

OEUF MAYONNAISE

SAUTÉ DE DINDE "LOCAL 63" AUX OLIVES

PÂTES

HARICOTS VERTS

YAOURT BIO

COMPOTE

mardi 9 mars 2021

SALADE DE LENTILLES

TARTE AU FROMAGE "Cuisinée par les chefs"

ÉPINARDS BRAISÉS

RIZ BASMATI

PETIT SUISSE

FRUIT DE SAISON

mercredi 10 mars 2021

POIREAUX VINAIGRETTE

CARBONADE "LOCALE 48" FLAMANDE

POMMES VAPEUR "LOCALES 63"

CAROTTES AU JUS

CANTAL AOP "Local 63"

FRUIT DE SAISON

jeudi 11 mars 2021

CLAFOUTIS À LA TOMATE "Cuisiné par les chefs"

GRILLADE DE PORC "LOCALE 48" AUX HERBES

BROCOLIS PERSILLÉS

FUSILI

TOMME BLANCHE

SALADE DE FRUITS FRAIS

vendredi 12 mars 2021

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

FILET DE LIEU, SAUCE HOLLANDAISE

COEUR DE BLÉ

POÊLÉE DE LÉGUMES

ST NECTAIRE AOP "Local 63"

LIÉGEOIS AU CAMEL

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit



Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

SCOLAIRE DE ROMAGNAT

Déjeuner

lundi 15 mars 2021

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES

CORDON BLEU DE VOLAILLE

PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
POMMES VAPEUR "LOCALES 63"

VACHE QUI RIT

PÊCHE AU SIROP

mardi 16 mars 2021

CHOU ROUGE

NUGGETS VEGETARIEN

PURÉE DE PETITS POIS "Cuisinée par les chefs"
TIAN DE LÉGUMES DE SAISON

BRIE

LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

mercredi 17 mars 2021

SALADE VERTE GARNIE

ÉMINCÉ DE POULET "LOCAL 63"

AUX HARICOTS ROUGES ET PETITS LÉGUMES

CANTAL AOP "Local 63"

FRUIT DE SAISON

jeudi 18 mars 2021

RADIS RÂPÉS VINAIGRETTE

SAUCISSE "LOCALE 48"

PURÉE DE POMMES DE TERRE "LOCALES 63"

CHOUX DE BRUXELLES

EMMENTAL

MOUSSE CITRON

vendredi 19 mars 2021

SALADE DE POMMES DE TERRE "Locales 63"

POISSON FRAIS DU MARCHÉ SAUCE GRIBICHE

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

RIZ CRÉOLE

YAOURT BIO

SALADE DE FRUITS FRAIS

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.