armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole REBAIS
Semaine du 02 au 06 janvier 2023

LUNDI - CENTRES DE LOISIRS	MARDI
MERCREDI	**JEUDI**
Carottes râpées *Boulettes de bœuf à l'orientale* *Spaghetti* *Poire* Substitution S/V : Boulettes de sarrasin	
VENDREDI	**INFORMATIONS**
*Saucisson à l'ail** *Filet de colin meunière* *Beignets de chou-fleur* *Petit suisse aux fruits* *Gélifié vanille* Substitution S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes	➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ * *Plat contenant du porc*

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole REBAIS
Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
Riz antibois *Rissolette de veau* *Carottes au jus* *Boursin* *Kiwi* Substitution ***S/V** : Pané fromager*	*Potage tomate* *Sauté de dinde vallée d'Auge* *Pommes de terre en quartiers* *Emmental* *Eclair au chocolat* Substitution ***S/V** : Poisson en sauce*
MERCREDI	**JEUDI**
Endives aux poires *Omelette au fromage* *Gratin dauphinois* *Far breton aux pommes*	
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Crêpe au fromage *Nuggets de poissons* *Trio de légumes* *Fromage ovale* *Banane*	*Chili végétarien : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz* *Riz antibois : riz, concombres, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette* ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ **** Plat contenant du porc***

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole REBAIS
Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
Potage (poireaux et pommes de terre) *Saucisses de Strasbourg** *Coquillettes* *Vache qui rit* *Orange* Substitution **S/P :** *Rôti de dindonneau* **S/V :** *Pané de blé tomate mozzarella*	*Carottes râpées* *Filet de lieu sauce citron vert* *Lentilles vertes* *Brie* *Gâteau basque*
MERCREDI	**JEUDI**
Salade landaise *Rôti de lapin aux herbes* *Petit-pois carottes* *Litchi* Substitution **S/V :** *Salade de crudités / Poisson meunière*	*Pâté en croûte** *Choucroute* (pc)* *Carré de l'Est* *Liégeois vanille* Substitution **S/P :** *Pâté en croute de volaille / Choucroute sans porc* **S/V :** *Rosini au thon / Choucroute de poisson (pc)*
VENDREDI	**INFORMATIONS**
	Salade Landaise : salade verte, pdt, gésiers, tomates, maïs. *Rosini au thon : Rosini(pâtes), thon, tomates* *Parmentier de légumes : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates* ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ ***** Plat contenant du porc**

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole REBAIS
Semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 Nems au poulet *Grignotines de porc sauce asiatique** *Riz cantonais* *Pâtisserie* Substitution ***S/P :*** *Sauté de poulet sauce asiatique* ***S/V :*** *Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique*	*Concombres à la crème* *Burger de veau* *Chou-fleur et brocolis* *Fromage ovale* *Compote de pommes* Substitution ***S/V :*** *Bâtonnets de mozzarella*
MERCREDI	**JEUDI**
Sardine beurre *Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)* *Ile flottante* Substitution ***S/V :*** *Falafel en sauce*	
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Œuf dur mayonnaise *Nuggets de poissons* *Haricots verts* *Cantal* *Kiwi*	*Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.* *Sauce asiatique : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre* ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ **** Plat contenant du porc***

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole REBAIS
Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
Endives vinaigrette au miel *Filet de poulet sauce chasseur* *Gratin de blettes et pommes de terre* *Pont-l'évêque* *Pomme* Substitution S/V : Omelette	*Tomates et maïs* *Cassoulet* (pc)* *Six de Savoie* *Cocktail de fruits au sirop* Substitution S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané
MERCREDI	**JEUDI**
Salade verte *Hachis parmentier (pc)* *Compote biscuitée* Substitution S/V : Parmentier de poisson (pc)	***Crêpe jambon fromage **** ***Boulettes de bœuf aux oignons*** ***Haricots verts*** ***Crêpe au chocolat*** Substitution S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Boulettes de sarrasin
VENDREDI	**INFORMATIONS**
	Sauce chasseur : Oignons et champignons ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ * **Plat contenant du porc**

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole REBAIS
Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
Potage **(carottes et pommes de terre)** *Poulet rôti* *Poêlée Victoria* *Yaourt aromatisé* *Flan vanille* **Substitution** ***S/V:*** *Pané de blé tomate mozzarella*	*Tomate mimosa* *Moules marinières* *Frites* *Chantaillou ail et fines herbes* *Poire*
MERCREDI	**JEUDI**
*Chipolatas ** *Semoule* *Maroilles* *Tarte au flan* **Substitution** ***S/P :*** *Saucisses de volaille* ***S/V*** *: Poisson en sauce*	
VENDREDI	**INFORMATIONS**
*Feuilleté hot dog** *Pavé de merlu au citron vert* *Epinards à la crème* *Fromage frais sucré* *Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat* **Substitution** ***S/P :*** *Friand au fromage* ***S/V*** *: Friand au fromage*	*Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas* ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ **** Plat contenant du porc***

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole REBAIS
Semaine du 13 au 17 février 2022

LUNDI	MARDI
Salade de tortis napolitaine *Escalope de poulet pané* *Gratin de courgettes et tomates* *Carré de l'Est* *Pomme* Substitution S/V : *Poisson pané*	
MERCREDI	**JEUDI**
Pizza *Rôti de dinde à la cocotte* *Pommes noisette* *Panacotta au coulis de fruits* Substitution S/V : *Pané fromager*	*Potage potiron* *Emincé de poulet façon kebab* *Pommes vapeur* *Petit suisse aux fruits* *Kiwi* Substitution S/V : *Falafel en sauce*
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Macédoine à la russe *Poisson meunière* *Röstis aux légumes* *Yaourt aromatisé* *Madeleine*	*Salade de tortis napolitaine : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.* *Macédoine à la russe : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.* ➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS – Centre de loisirs REBAIS
Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
Paupiette de veau à la tomate *Haricots beurre* *Vache Picon* *Clémentine* **Substitution** ***S/V** : Poisson gratiné au fromage*	
MERCREDI	**JEUDI**
*Flammekueche gratinée** *Merguez grillées* *Jeunes carottes confites* *Banane* **Substitution** ***S/P** : Tarte au fromage* ***S/V** : Tarte au fromage / Omelette au fromage*	*Radis beurre* *Parmentier de poissons (pc)* *Flan nappé caramel*
VENDREDI	**INFORMATIONS**
Boulettes de bœuf mironton *Gratin de courgettes* *Buchette* *Orange* **Substitution** ***S/V** : Boulettes de sarrasin*	➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ ***** Plat contenant du porc*

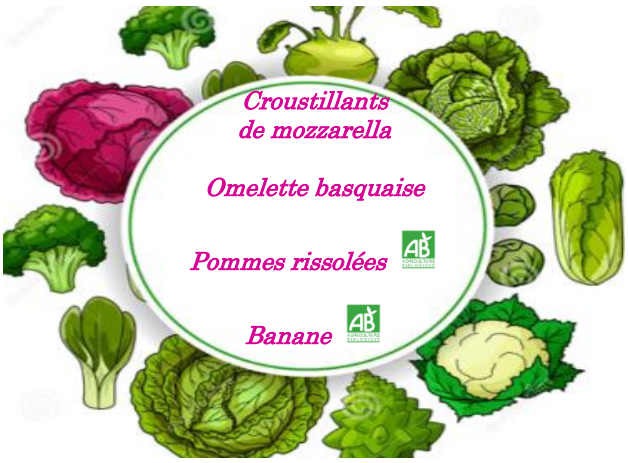
Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs REBAIS
Semaine du 27 février au 03 mars 2023

LUNDI	MARDI
Paupiette de dinde au jus *Gratin de potiron* *Camembert* *Fruits au sirop* Substitution ***S/V** : Pané de blé fromage épinards*	*Carottes râpées* *Cheeseburger* *Frites* *Donuts*
MERCREDI	**JEUDI**
Salade de cœurs d'artichauts *Bœuf aux olives* *Semoule* *Mousse au chocolat* Substitution ***S/V** : Falafel en sauce*	*Filet de colin façon papillote* *Riz* *Petit suisse aux fruits* *Poire*
VENDREDI	**INFORMATIONS**
	➢ *L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison* ➢ ***** Plat contenant du porc***

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

Label Rouge · Viande Bovine Française · Produit Local · MSC Pêche Durable · Haute Valeur Environnementale · Produit Issu de l'agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Plat fait maison