



# MENU

Restaurant scolaire - LA ROCHEFOUCAULD

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw (carottes et choux mayonnaise)	Piémontaise à la volaille	Macédoine	Bouillon aux légumes vermicelles
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Lasagnes bolognaises  Salade verte	Nugget's de poisson  Ratatouille	Saucisse de Toulouse HVE  Lentilles	Omelette  Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Tartare		Vache picon
DESSERT	Mousse chocolat	Fruit frais	Yaourt sucré	Brioche des rois



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Elaboré sur notre cuisine



Nouveautés  
Menu à thème



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,  
La Nouvelle Agriculture



Produit issu de l'agriculture  
biologique

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LRCFD

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.  
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.



# MENU

Restaurant scolaire - LA ROCHEFOUCAULD

Semaine du 12/01 au 18/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade du lentilles moutarde et échalotes	Pâté de campagne HVE & cornichons	Menu Pays de la Loire : Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Crêpe au fromage Haricots verts	Haché au boeuf sauce barbecue Gratin de choux fleurs	Jambon grill HVE Mogettes	Dos de colin MSC sauce citron Riz
PRODUIT LAITIER		Petit suisse sucré	Biscuits BN Chocolat	Gouda
DESSERT	Flan vanille	Fruit frais	Yaourt local	Compote de pommes HVE



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Elaboré sur notre cuisine



Nouveautés  
Menu à thème



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,  
La Nouvelle Agriculture



Produit issu de l'agriculture  
biologique

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LRCFD

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.  
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.



# MENU

Restaurant scolaire - LA ROCHEFOUCAULD

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo (pâtes surimi poivron maïs mayonnaise)	Salade Strasbourgeoise (pdt saucisse échalote cornichon)	Potage au potiron	Salade de blé aux p'tits légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Saucisse knack HVE  Gratin de brocolis	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce  Carottes persillées	Gratin de pâtes HVE, ratatouille et fromage (plat complet)	Beignets au calamar & citron  Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER		Carré	Petit suisse sucré	Saint paulin
DESSERT	Mousse chocolat	Fruit frais	Cake à la banane	Fruit frais



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Elaboré sur notre cuisine



Nouveautés

Menu à thème



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,  
La Nouvelle Agriculture



Produit issu de l'agriculture  
biologique

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LRCFD

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.  
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.  
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



# MENU

Restaurant scolaire - LA ROCHEFOUCAULD

Semaine du 26/01 au 01/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Haricots blancs au basilic	Menu Nouvel An Chinois : Nem aux légumes	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Paupiette de veau sauce charcutière Boulgour	Escalope de volaille NOUVELLE AGRICULTURE au cidre Purée de carottes	Riz cantonais (plat complet)	Gratiné de poisson au fromage MSC Petits pois
PRODUIT LAITIER	Madeleine			Mimolette
DESSERT	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat	Ananas frais	Fruit frais



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Elaboré sur notre cuisine



Nouveautés  
Menu à thème



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,  
La Nouvelle Agriculture



Produit issu de l'agriculture  
biologique

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LRCFD

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.  
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.