

# RESTAURANT SCOLAIRE L'ILE Ô LOISIRS

lundi 5 janvier 2015  
vendredi 9 janvier 2015



**QUAND LE CRAPAUD CHANTE EN JANVIER, SERRE TA PAILLE, MÉTAYER !**

**Lundi**  
05 janvier  
2015

*Edouard*

MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE  
CHIPOLATAS GRILLEES



**PATES BIO**

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

**Mardi**  
06 janvier  
2015

*Melaine*

CELERI REMOULADE AU FROMAGE BIO 

POULET ROTI

PETITS POIS

GALETTE DES ROIS

**Mercredi**  
07 janvier  
2015

*Raymond*



SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON

**SAUTE DE PORC (local) AUX CHAMPIGNONS**

HARICOTS BEURRE

ST PAULIN

**CLEMENTINES BIO** 

**Jeudi**  
08 janvier  
2015

*Lucien*



SALADE COLESLAW\*

BLANQUETTE DE VEAU

RIZ

**YAOURT AROMATISE (ferme du Gennetay)**

**Vendredi**  
09 janvier  
2015

*Alix*

ŒUF DUR MAYONNAISE  
POISSON DU MARCHE SAUCE CREVETTES

PUREE DE LEGUMES

EMMENTAL

**FRUIT DE SAISON BIO** 

\*Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant."

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements**

# RESTAURANT SCOLAIRE L'ILE Ô LOISIRS

lundi 12 janvier 2015  
vendredi 16 janvier 2015



**L'OR DU SOLEIL EN JANVIER, EST OR QUE L'ON NE DOIT ENVIER !**

**Lundi**  
12 janvier  
2015

*Tatiana*



DUO CAROTTES ET CELERI RAPES  
JOUE DE PORC A LA PROVENCALE  
LENTILLES  
**FROMAGE BLANC** (ferme du Gennetay)

**Mardi**  
13 janvier  
2015

*Yvette*



SALADE MARCO POLO\*  
FILET DE POISSON MEUNIERE  
EPINARDS

**ENTRAMMES BIO**

**FRUIT DE SAISON**

**Mercredi**  
14 janvier  
2015

*Nina*

ENDIVES AUX NOIX ET AU BLEU

**ROTI DE DINDE (local)**

PRINTANIERE DE LEGUMES

ECLAIR CHOCOLAT

**Jedi**  
15 janvier  
2015

*Rémi*

VELOUTE DE POTIRON  
NORMANDIN DE VEAU  
GRATIN DE BROCOLIS  
SEMOULE AU LAIT

**Vendredi**  
16 janvier  
2015

*Marcel*



**CONCOMBRES BIO A LA BULGARE**

CARBONADE FLAMANDE

FRITES

**TOMME VACHE BIO**

COMPOTE DE POIRES

\*Salade Marco Polo : pâtes, surimi, tomates

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant."

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements**

# RESTAURANT SCOLAIRE L'ILE Ô LOISIRS

lundi 19 janvier 2015  
vendredi 23 janvier 2015



## JANVIER FRILEUX, GÈLE L'OISEAU SUR SES ŒUFS !

**Lundi**  
19 janvier  
2015

*Marius*

BETTERAVES CRUES RAPEES  
PAVE DE HOKI SAUCE VANILLE  
SEMOULE  
LIEGEOIS CHOCOLAT



**Mardi**  
20 janvier  
2015

*Sébastien*

SALADE DE RIZ  
SAUCISSE (local)  
CHOU VERT BRAISE  
GOUDA PROVENCAL BIO  
FRUIT DE SAISON



**Mercredi**  
21 janvier  
2015

*Agnès*

VELOUTE DE CHAMPIGNONS  
HACHIS PARMENTIER  
SALADE BIO  
KIRI  
POIRE AU CAMEL



**Jeudi**  
22 janvier  
2015

*Vincent*

PATE DE CAMPAGNE  
QUENELLES GRATINEES  
BRUNOISE DE LEGUMES  
ENTREMETS PRALINE



**Vendredi**  
23 janvier  
2015

*Barnard*

SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE  
EMINCE DE BŒUF  
POMMES PERSILLEES  
TOMME (ferme du Gennetay)  
FRUIT DE SAISON BIO



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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant."

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements**

# RESTAURANT SCOLAIRE L'ILE Ô LOISIRS

lundi 26 janvier 2015  
vendredi 30 janvier 2015



**COMPTE BIEN FIN JANVIER QUE TU AS MANGÉ LA MOITIÉ DE SON GRENIER**

**Lundi**  
26 janvier  
2015

*Paul*



VELOUTE DUBARRY  
PATES BOLOGNAISE  
SALADE  
YAOURT AROMATISE (ferme du Gennetay)

**Mardi**  
27 janvier  
2015

*Angèle*



FRIAND  
JAMBON BRAISE SAUCE CHARCUTIERE  
PETITS POIS  
EDAM  
FRUIT DE SAISON BIO

**Mercredi**  
28 janvier  
2015

*Th. d'Aquin*



BETTERAVES VINAIGRETTE BIO  
FRICASSEE DE VOLAILLE (local)



PUREE DE LEGUMES  
CREME VANILLE

**Jeudi**  
29 janvier  
2015

*Gildas*



SALADE D'ENDIVES AUX POMMES BIO  
ROTI DE BŒUF SAUCE BRUNE  
POMMES DE TERRE RISSOLEES  
CAMEMBERT  
FRUIT DE SAISON

**Vendredi**  
30 janvier  
2015

*Martine*

CELERI REMOULADE  
POISSON DU MARCHE  
GRATIN DE COURGETTES BIO  
TARTE AUX POMMES



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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant."

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements**

# RESTAURANT SCOLAIRE L'ILE Ô LOISIRS





lundi 2 février 2015  
vendredi 6 février 2015

## AU MOIS DE FÉVRIER, CHAQUE HERBE FAIT SON PIED !

**Lundi**  
02 février  
2015

*Présentation*

POTAGE DE LEGUMES   
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS  
GRATIN DE CELERI RAVE  
 TOMME (ferme du Gennetay)  
CREPE


**Mardi**  
03 février  
2015

*Blaise*

2EME RENCONTRE DU GOÛT


**Mercredi**  
04 février  
2015

*Véronique*

SALADE DE RIZ AU THON  
BOULES D'AGNEAU  
LEGUMES COUSCOUS  
GOUDA PROVENCAL BIO   
CLEMENTINES


**Jeudi**  
05 février  
2015

*Agathe*

PAMPLEMOUSSE  
LASAGNES DE POISSON  
AUX PETITS LEGUMES  
MIMOLETTE  
FRUIT DE SAISON BIO 

**Vendredi**  
06 février  
2015

*Gaston*

SALAMI  
SAUTE DE VEAU MARENGO  
CAROTTES VICHY BIO   
PETITS SUISSES AROMATISES

\*Salade chef : salade verte, tomates, dés de fromage, maïs

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant."

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements**

# RESTAURANT SCOLAIRE L'ILE Ô LOISIRS





lundi 9 février 2015  
vendredi 13 février 2015

## NEIGE DE FÉVRIER, BRÛLE LE BLÉ !


**Lundi**  
09 février  
2015

*Apolline*

 **CONCOMBRES BIO A LA CREME**  
HACHIS PARMENTIER  
SALADE  
YAOURT NATURE(local) 


**Mardi**  
10 février  
2015

*Arnaud*

FLAMICHE AUX POIREAUX  
CRUMBLE DE POISSON  
AUX PETITS LEGUMES  
**FRUIT DE SAISON** 


**Mercredi**  
11 février  
2015

*N.-D. Lourdes*

**CAROTTES RAPEES BIO**   
JAMBON BRAISE  
FLAGEOLETS  
LIEGEOIS CHOCOLAT


**Jeudi**  
12 février  
2015

*Félix*

 SARDINES AU BEURRE  
**BŒUF BOURGUIGNON BIO**  
HARICOTS VERTS  
FLAN NATURE

**Vendredi**  
13 février  
2015

*Béatrice*

VELOUTE D'ENDIVES  
ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE  
FRITES  
PETIT MOULE  
**FRUIT DE SAISON BIO** 

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant."

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements**

# RESTAURANT SCOLAIRE L'ILE Ô LOISIRS

lundi 16 février 2015  
vendredi 20 février 2015



**FÉVRIER DOIT REMPLIR LES FOSSÉS, ET MARS, APRÈS, LES QUITTER SÉCHÉS !**

**Lundi**  
16 février  
2015

*Julienne*

SALADE DE CŒURS DE PALMIER  
PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE



BOULGHOUR

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON BIO



**Mardi**  
17 février  
2015

*Mardi gras*

CERVELAS  
POULE AU POT  
ET SES LEGUMES (carottes, navets, poireaux) BIO



MOUSSE CHOCOLAT

**Mercredi**  
18 février  
2015

*Bernadette*



VELOUTE DE LEGUMES BIO

ROTI DE PORC (local) SAUCE TOMATE



PETITS POIS

EMMENTAL

BANANE

**Jeudi**  
19 février  
2015

*Gabin*

**NOUVEL AN CHINOIS**

NEMS

POISSON A LA CHINOISE

RIZ

FROMAGE

BEIGNET AUX POMMES

**Vendredi**  
20 février  
2015

*Aimée*

SALADE DE BLE  
GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO



AUX OEUFS DURS

GATEAU AU YAOURT

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant."

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements**

# Menus du 5 janvier au 6 février 2015

## Restaurant scolaire "L'Île ô Loisirs"

API Restauration vous souhaite une bonne année 2015. ☐

### « LE SAVIEZ-VOUS ? »

On peut classer les viandes selon leur couleur ! Il existe les **vandres rouges** (bœuf, agneau, mouton, cheval), les **vandres blanches** (porc, toutes les volailles, veau, lapin) et les **vandres noires** (tous les gibiers).

lundi 05 janv	mardi 06 janv	mercredi 07 janv	jeudi 08 janv	vendredi 09 janv
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS GRILLEES  PATES BIO  CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE AU FROMAGE BIO POULET ROTI  PETITS POIS GALETTE DES ROIS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON SAUTE DE PORC (local) AUX CHAMPIGNONS  HARICOTS BEURRE  ST PAULIN  CLEMANTINES BIO	SALADE COLESLAW*  BLANQUETTE DE VEAU  RIZ YAOURT AROMATISE (ferme du Gennetay)	ŒUF DUR MAYONNAISE POISSON DU MARCHÉ SAUCE CREVETTES  PUREE DE LEGUMES  EMMENTAL  FRUIT DE SAISON BIO

lundi 26 janv	mardi 27 janv	mercredi 28 janv	jeudi 29 janv	vendredi 30 janv
VELOUTE DUBARRY  PATES BOLOGNAISE  SALADE YAOURT AROMATISE (ferme du Gennetay)	FRIAND JAMBON BRAISE SAUCE CHARCUTIERE  PETITS POIS EDAM  FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVES VINAIGRETTE BIO  FRICASSEE DE VOLAILLE (local)  PUREE DE LEGUMES CREME VANILLE	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES BIO ROTI DE BŒUF SAUCE BRUNE  POMMES DE TERRE RISSOLEES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE  POISSON DU MARCHÉ  GRATIN DE COURGETTES BIO  TARTE AUX POMMES

lundi 12 janv	mardi 13 janv	mercredi 14 janv	jeudi 15 janv	vendredi 16 janv
DUO CAROTTES ET CELERI RAPES JOUE DE PORC A LA PROVENCALE  LENTILLES FROMAGE BLANC (ferme du Gennetay)	SALADE MARCO POLO* FILET DE POISSON MEUNIERE  EPINARDS ENTRAMMES BIO FRUIT DE SAISON	ENDIVES AUX NOIX ET AU BLEU  ROTI DE DINDE (local)  PRINTANIERE DE LEGUMES ECLAIR CHOCOLAT	VELOUTE DE POTIRON  NORMANDIN DE VEAU  GRATIN DE BROCOLIS SEMOULE AU LAIT	CONCOMBRES BIO A LA BULGARE CARBONADE FLAMANDE  FRITES TOMME VACHE BIO COMPOTE DE POIRES

lundi 02 févr	mardi 03 févr	mercredi 04 févr	jeudi 05 févr	vendredi 06 févr
POTAGE DE LEGUMES ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS GRATIN DE CELERI RAVE TOMME (ferme du Gennetay)  CREPE	2EME RENCONTRE DU GOÛT	SALADE DE RIZ AU THON  BOULES D'AGNEAU LEGUMES COUSCOUS GOUDA PROVENCAL BIO CLEMANTINES	PAMPLEMOUSSE LASAGNES DE POISSON AUX PETITS LEGUMES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON BIO	SALAMI SAUTE DE VEAU MARENGO  CAROTTES VICHY BIO PETITS SUISSES AROMATISES

lundi 19 janv	mardi 20 janv	mercredi 21 janv	jeudi 22 janv	vendredi 23 janv
BETTERAVES CRUES RAPEES PAVE DE HOKI SAUCE VANILLE  SEMOULE LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE RIZ SAUCISSE (local) CHOU VERT BRAISE GOUDA PROVENCAL BIO FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE CHAMPIGNONS  HACHIS PARMENTIER  SALADE BIO KIRI POIRE AU CAMEL	PATE DE CAMPAGNE QUENELLES GRATINEES BRUNOISE DE LEGUMES ENTREMETS PRALINE	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE EMINCE DE BŒUF POMMES PERSILLEES TOMME (ferme du Gennetay) FRUIT DE SAISON BIO

### RECETTE pour 4 personnes : « Poisson pané maison en 4 étapes »

Avant de commencer, lave-toi les mains.

1. Prends 4 filets de poisson blanc (lieu, cabillaud...) et roule-les dans la farine.
2. Bats 2 oeufs « en omelette » dans une assiette creuse et plonge les filets de poisson farinés dedans.
3. Roule de nouveau les filets de poisson dans une assiette de chapelure.
4. Demande à un adulte de mettre à chauffer une poêle avec un filet d'huile et de cuire les filets panés 5 minutes de chaque côté.  
Bon appétit !



Produits locaux

Produits BIO



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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant."

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements**