



# Menus du restaurant de l'école Aimé Souché

Du 27 janvier au 21 février 2025



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Chamadeleur
Semaine du 27 au 31 janvier	Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Salade verte Gouda Fruit	<b>Potage à la citrouille</b> Sauté de porc Epinards en gratin Brie Riz au lait		Repas à thème Nouvel an chinois	Salade de crudités Cuisse de poulet rôti Brocolis béchamel Fromage Crêpe au chocolat maison
	<b>Lundi</b> Bouillon de volaille vermicelle Dos de merlu au pistou Haricots verts Saint Paulin Compote de fruits	<b>Mardi</b> Salade coleslaw (carottes et chou blanc) Filet de volaille Purée de légumes Yaourt Fruit	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> Salade de riz Quiche au fromage Salade verte Yaourt Fruit	<b>Vendredi</b> Betteraves vinaigrette Sauté de porc au curry Coquillettes Fromage Fromage blanc au sucre
	<b>Lundi</b> Velouté de légumes Filet de poisson sauce crevettes Semoule Fromage Fruit	<b>Mardi</b> Salade western (salade mêlée, poivron, maïs, persil) Sauté de porc aux épices Carottes Vichy Emmental Beignet de Mardi gras	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b> Repas à thème Bon pour la santé Bon pour la planète !	<b>Vendredi – Repas végétarien</b> Salade gauloise (œufs, maïs, sauce cocktail) Bolognaise de lentilles Pâtes Camembert Salade de fruits frais



Bleu blanc cœur



Label Rouge  
Poisson frais



**Pain de votre boulanger**

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Intermaites - 37210 Rochechouart



Viandes françaises

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis