



Menus du restaurant scolaire Ville de Bauvin



ÉPIPHANIE

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
fêtons les Edouard	fêtons les Epiphanie	fêtons les Lucien	fêtons les Alice
FRIAND AU FROMAGE		VELOUTÉ DE POTIRON BIO 	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	OMELETTE (OEUF BIO) À LA CIBOULETTE  	COLOMBO DE POULET LOCAL 	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GRAND-MÈRE 
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	BROCOLIS	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 
RIZ BIO 	BUTTERNUT LOCAL RÔTI 	MACARONIS BIO 	COEUR DE BLÉ BIO 
	FROMAGE AOP 		
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO À LA CONFITURE 	GALETTE DES ROIS	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Ville de Bauvin



REPAS À THÈME CANADA

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
fêtons les Marguerite	fêtons les Yvette	fêtons les Rémi	fêtons les Marcel
	CAROTTES RAPÉES LOCALES 	SOUPE DE POIS A LA CANADIENNE 	
SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE AU CURRY 	CHILI SIN CARNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)  	BOULETTE DE BOEUF BIO A LA CANADIENNE(SAUCE A BASE DE SIROP D'ÉRABLE)  	CARBONARA DE POISSONS
POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES AUX HERBES 	RIZ BIO 	POUTINE (FRITES LOCALES AU CHEDDAR) 	-
HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS 	-	SALADE VERTE	PÂTES BIO 
FROMAGE AOP 			FROMAGE BIO 
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	CRUMBLE CANADIEN	FRUIT DE SAISON LOCAL 

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Ville de Bauvin

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
fêtons les Marius	fêtons les Sébastien	fêtons les Vincent	fêtons les Alphonse
CÉLERI BIO RÉMOULADE 			MOUSSE DE FOIE ET CONDIMENTS
SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE MOUTARDE	BOLOGNAISE À L'ÉGRÉNÉ DE POIS BIO  	SAUTÉ DE BOEUF BOURGUIGNON	POISSON MSC PANÉ SAUCE TARTARE 
FLAGEOLETS AUX OIGNONS ET POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 	-	POÉLÉE DE LÉGUMES LOCALES	PIPERADE
-	TORTIS BIO 	GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE LOCALES) 	BLÉ BIO 
	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO	
YAOURT NATURE SUCRÉ	SALADE DE FRUITS FRAIS	CAKE VANILLE DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Ville de Bauvin

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
fêtons les Paul	fêtons les Angèle	fêtons les Gildas	fêtons les Martine
POTAGE LÉGUMES LOCALES 			MACÉDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
DAHL DE LENTILLES BIO  	NUGGETS DE POULET	ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE MOUTARDE	FILET DE COLIN MSC AU CITRON 
RIZ BIO 	FRITES LOCALES 	TOMBÉE DE CHOUX LOCAUX	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 
	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES 	COEUR DE BLÉ BIO 
	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	
YAOURT AUX FRUITS	BANANE BIO 	QUATRE QUARTS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON LOCAL 
Produits Bio 	Pêche durable 	Produits Labellisés 	Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Ville de Bauvin



CHANDELEUR

lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
fêtons les Présentation	fêtons les Blaise	fêtons les Agathe	fêtons les Gaston
	CAROTTES RAPÉE LOCALES 	SOUPE D'ENDIVE AU FROMAGE	
JAMBON BRAISÉ LABEL ROUGE AU MIEL 	GRATIN DE PATES BIO ET CHAMPIGNONS LOCAUX, SAUCE FROMAGÈRE	CARBONADE FLAMANDE 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINE 
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	-	FRITES LOCALES 	RIZ BIO 
PETITS POIS AUX OIGNIONS	-	SALADE VERTE	GRATIN DE BROCOLIS BIO 
FROMAGE			FROMAGE AOP 
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT LOCAL 	CRÊPE AU SUCRE DU CHEF 	CREME DESSERT CHOCOLAT

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



NOUVEL AN CHINOIS

lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud	fêtons les Félix	fêtons les Béatrice
FEUILLETÉ FROMAGE			SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL 
BOULETTES THAÏ 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	PORC LOCAL AU CARMEL 	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE TOMATE
PENNE BIO 	CAROTTES LOCALES FACON VICHY 	RIZ BIO CANTONNAIS 	JULIENNE DE LÉGUMES LOCAUX DU CHEF 
NAVETS LOCAUX GLACÉS 	COEUR DE BLÉ BIO 	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE BIO 
	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	
SALADE DE FRUITS FRAIS	FROMAGE BLANC BIO À LA CASSONADE 	TARTE NOIX DE COCO	ORANGE BIO 

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.