

RESTAURANT SCOLAIRE

Bastide des Jourdans

Chronique culinaire du Mois : Place aux épices

Semaine du 08 au 12 Janvier 2018

lundi 8

POTAGE DE LEGUMES

RAVIOLI

SAUCE TOMATE

KIRI

GALETTE DES ROIS



MARDI 9

SALADE D'HARICOTS VERTS

PILONS DE POULET

GRATIN DE CHOU FLEUR

FROMAGE

CRUMBLE MAISON

JEUDI 11

SOUPE DE COURGE

CHILI CON CARNE

ET SON RIZ

PETIT MOULE

KIWI

VENDREDI 12

MINI PIZZA MAISON

POISSON PANE/ CITRON

PETITS POIS / CAROTTES

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

FRUIT DE SAISON



menu élaboré selon le decret sept 2011
et sous réserve d'approvisionnement.


RESTAURANT SCOLAIRE

Bastide des Jourdans

Chronique culinaire du Mois : Place aux épices

Semaine du 15 au 19 Janvier 2018

LUNDI 15

POTAGE DE LEGUMES 
SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
POEELE DE LEGUMES FRAIS
EDAM
CRUMBLE POMMES CANELLE

MARDI 16

SALADE DE BETTERAVES
DAUBE DE BŒUF
GRATIN DAUPHINOIS
CANTADOU AIL ET FINES HERBES
POIRE LOCALE 

JEUDI 18

SALADE COMPOSEE (batavia, maïs, endives)
LENTILLES
AUX SAUCISSES
GOUDA
COCKTAIL DE FRUITS

VENDREDI 19

VELOUTE DE BUTTERNUT 
QUENELLE DE BROCHET A LA CREME
CŒUR DE BLE
CARRE FONDU
FLAN AU CAMEL

menu élaboré selon le décret sept 2011
et sous réserve d'approvisionnement.

RESTAURANT SCOLAIRE Bastide des Jourdans



Chronique culinaire du Mois : Place aux épices

Semaine du 22 au 26 Janvier 2018

LUNDI 22

BOUILLON ET SES VERMICELLES

SAUTE DE PORC AU GINGEMBRE

GRATIN DE BROCOLIS

FROMAGE

CLEMENTINE



MARDI 23

QUICHE AU FROMAGE

BOULETTE DE BŒUF NAPOLITAINE

CAROTTES GLACEES

PETIT MOULE

KIWI

JEUDI 25

DUO DE CHOUX RAPES (local)



POULET ROTI

POTATOES

BRIE

FROMAGE BLANC/ CREME DE MARRONS

VENDREDI 26

AVOCAT/ VINAIGRETTE



LASAGNES MAISON

AUX EPINARDS ET AU SAUMON

FROMAGE

BANANE

menu élaboré selon le decret sept 2011
et sous réserve d'approvisionnement.

RESTAURANT SCOLAIRE

Bastide des Jourdans

Chronique culinaire du Mois : Place aux épices

Semaine du 29 Janvier au 02 Fevrier 2018

LUNDI 29

SALADE DE POIS CHICHES
JAMBON BRAISE
GRATIN DE CHOU FLEUR
PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
FRUIT DE SAISON

MARDI 30

CAROTTES RAPEES
ROTI DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS
COQUILLETES
YAOURT NATURE
COMPOTE DE POMMES MAISON



JEUDI 01

VELOUTE DE POTIRON (local)
CIVET DE LAPIN
RIZ de CAMARGUE
BRIE
CLEMENTINE



VENREDI 02

VELOUTE DE LEGUMES VERTS
OMELETTE AUX FINES HERBES ET POMMES DE TERRE
SALADE VERTE
VACHE PICON
CREPES MAISON



menu élaboré selon le decret sept 2011
et sous réserve d'approvisionnement.

RESTAURANT SCOLAIRE

Bastide des Jourdans



Chronique culinaire du Mois : Place aux épices

Semaine du 05 au 09 Février 2018

LUNDI 05

SOUPE DE LEGUMES LOCAUX



RAVIOLI FRAIS

A LA CREME DE CHAMPIGNONS

FROMAGE

POIRE LOCALE

MARDI 06

SALADE DE CHOU FLEUR /MAIS ET THON

ESCALOPE PANEE

FLAN DE POIREAUX

GOUDA

ENTREMET VANILLE

JEUDI 08

CAROTTES RAPEES (locales) AUX RAISINS



ROTI DE BOEUF AU JUS

PUREE DE COURGE FRAICHE

BRIE

ECLAIR AU CHOCOLAT

VENDREDI 09

SALADE TRABOULE (salade verte, croutons, œufs durs)

SAUCISSE DE TOULOUSE

POMMES BOULANGERES

FROMAGE AIL ET FINES HERBES

BEIGNET AU JUS DE CLEMENTINE ET AU CURRY



menu élaboré selon le decret sept 2011
et sous réserve d'approvisionnement.

RESTAURANT SCOLAIRE

Bastide des Jourdans

Chronique culinaire du Mois : Place aux épices

Semaine du 12 au 16 Février 2018

LUNDI 12

SALADE VERTE AU THON
SPAGHETTI
A LA BOLOGNAISE
BUCHE DE LAIT
POMME LOCALE ROTIE AU FOUR

MARDI 13



PAELLA
MAISON
FROMAGE
CREME A LA CATALANE

JEUDI 15

CHOUROUTE
(lardons, saucisse francfort, saucisson a l'ail)
PETIT SUISSE
SALADE DE FRUITS FRAIS

VENDREDI 16

POTAGE DE LEGUMES
TORTILLA ESPAGNOLES
POELEE DE LEGUMES DU CHEF
CARRE FONDU
POIRE LOCALE



menu élaboré selon le decret sept 2011
et sous réserve d'approvisionnement.

RESTAURANT SCOLAIRE

Bastide des Jourdans

Chronique culinaire du Mois : Place aux épices

Semaine du 19 au 23 Février 2018

LUNDI 19

BETTERAVES MIMOSA

POULET BASQUAISE

PENNE AU JUS

FROMAGE

CREME DESSERT

MARDI 20

SALADE DE LENTILLES/ ECHALOTE

ENDIVES ROULEES

AU JAMBON

FROMAGE

CLEMENTINE LOCALE



JEUDI 22

TABOULE LIBANAIS

BEIGNETS DE CALAMARS/ CITRON

GRATIN DE POTIRON



FROMAGE

CLAFOUTIS AUX POIRES

VENDREDI 23

SALADE VERTE



TARTIFLETTE

MAISON

YAOURT NATURE

FRUIT DE SAISON

menu élaboré selon le décret sept 2011
et sous réserve d'approvisionnement.