



DÉPARTEMENT DE LA SEINE MARITIME  
CANTON de ST ROMAIN DE COLBOSC

## RESTAURATION SCOLAIRE

### Mois Janvier 2024

**MAIRIE  
D'ECRAINVILLE**

#### **PRISE DE TEMPERATURE AVANT SERVICE**

\*\* viande boucherie Germain Bretteville du grand caux

\* Fait maison

Chaque jour les menus sont cuisinés sur place

<b><u>Lundi 8 janvier</u></b>  Betteraves ** Sauté de dindonneau Petits pois carottes *Mousse stracciatella	<b><u>Mardi 9 janvier</u></b>  *Velouté de lentilles corail Nuggets *Haricots verts Yaourt bio	<b><u>Jeudi 11 janvier</u></b>  *Carottes râpées Poisson *sauce crustacés à la crème *Riz Fruit	<b><u>Vendredi 12 janvier</u></b>  Coleslaw *Spaghetti *Sauce crémeux féta courgettes Galette des rois
<b><u>Lundi 15 janvier</u></b>  Macédoine Œufs durs *Gratin de pâtes à la tomate Fruit	<b><u>Mardi 16 janvier</u></b>  Betteraves * Tartiflette Fruit	<b><u>Jeudi 18 janvier</u></b>  *Potage de légumes Boulette de viande *Pâtes *Sauce bolo Yaourt bio	<b><u>Vendredi 19 janvier</u></b>  Taboulé **Filet de dinde * Ratatouille Fromage Fruit
<b><u>Lundi 22 janvier</u></b>  * Pâtes tomates maïs Poisson meunière * Sauce crème Epinards *Flan	<b><u>Mardi 23 janvier</u></b>  Macédoine *Pizzas * Salade verte fraîche Fruit	<b><u>Jeudi 25 janvier</u></b>  * Potage de légumes **Roti de porc *Sauce à la tomate Haricots blanc Yaourt bio	<b><u>Vendredi 26 janvier</u></b>  *Salade de lentilles Œufs durs *Gratin de choux-fleurs/ pommes de terre Fruit
<b><u>Lundi 29 janvier</u></b>  *Velouté de lentilles corail au lait de coco *Chili de légumes Fromage blanc	<b><u>Mardi 30 janvier</u></b>  Coleslaw Saucisses knacki * Frites fraîches Fromage Compote	<b><u>Jeudi 1 février</u></b>  **Saucisson à l'ail Cordon bleu Petits pois carottes Yaourt bio	<b><u>Vendredi 2 février</u></b>  Crêpe jambon emmental Paupiette de dinde *Haricots verts Crêpe chocolat



DÉPARTEMENT DE LA SEINE MARITIME  
CANTON de ST ROMAIN DE COLBOSC

Mairie  
D'ECRAINVILLE

## RESTAURATION SCOLAIRE MOIS Février 2024

**PRISE DE TEMPERATURE AVANT SERVICE**

\*\* viande boucherie Germain Bretteville du grand caux

\* Fait maison

Chaque jour les menus sont cuisinés sur place

<b><u>Lundi 5 février</u></b>  * Potage de légumes **Sauté de veau à la tomate *Riz Fromage fruit	<b><u>Mardi 6 février</u></b>  * Concombre Poisson * Pomme de terre à la crème Fruit	<b><u>Jeudi 8 février</u></b>  Coleslaw Œufs durs * Ratatouille * Semoule Fromage Yaourt bio	<b><u>Vendredi 9 février</u></b>  Betteraves * Hachis Parmentier Fruit
<b><u>Lundi 12 février</u></b>  * Quiche de légumes * Spaghetti bolognaise Fromage Fruit	<b><u>Mardi 13 février</u></b>  Taboulé Paupiettes de dinde Petits pois carottes * Flan	<b><u>Jeudi 15 février</u></b>  * Potage de légumes **Saucisses * Lentilles Yaourt bio	<b><u>Vendredi 16 février</u></b>  * Carottes râpées Œufs durs * Gratin de chou- fleur/ pommes de terre Fruit
<b><u>Lundi 19 février</u></b>  Taboulé Poisson * Sauce crème Epinards Fruit	<b><u>Mardi 20 février</u></b>  * Potage de légumes * Lasagnes Fruit	<b><u>Jeudi 22 février</u></b>  Betteraves **Roti de porc * Sauce à la tomate Haricots blancs * Gâteaux au yaourt Crème anglaise	<b><u>Vendredi 23 février</u></b>  Macédoine Œufs durs * Gratin de pâte à la tomate Compote