






































menus scolaire du 07 au 18 janvier 2019

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
07 / 01	macédoine de légumes	 chili con carné salade 		mimolette	 tarte au chocolat 
mardi					
08 / 01	crêpe au fromage	 sauté de porc aux herbes   petit pois	 camembert	 pomme 	
mercredi					
09 / 01	 potage de légumes	poisson meunière	quinoa (bio) poêlée méridionale(local)	 petit louis	 banane 
Jeudi					
10 / 01	 carottes râpées	poulet et son jus	 frites		yaourt nature
Vendredi					
11 / 01	émincé de salade(bio) œuf dur croûtons	poisson du jour	julienne de légumes(local) crozets (bio)	frippon	galette des rois
Lundi					
14 / 01	 céleris rémoulade	brochette de dinde sauce provençale	 blé	kiri	abricots au sirop
Mardi					
15 / 01	 salade d'endives pommes et raisins	 sauté de veau marengo 	fèves carottes (bio)	edam	 crêpe
Mercredi					
16 / 01	 betteraves à l'emmental	 jambon braisé sauce bordelaise 	 purée		 clémentine 
Jeudi					
17 / 01	 radis noir	colombo de poisson	riz pilaf		crème dessert vanille
Vendredi					
18 / 01	 velouté de potimarrons	curry d'agneau printannier	semoule(bio) ratatouille	st moret	 ananas 

 viande bovine française  viande de porc française  issue de l'agriculture biologique  bleu blanc cœur  local

sous réserve de modifications