






















MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE JANVIER 2019



	DU 7 AU 11	DU 14 AU 18	DU 21 AU 25	DU 28 AU 31
LUNDI	Potage maison (LOC)	Carottes râpées (LOC) 	Velouté de poireaux	Cake fromage maison
	Steak haché	Couscous royal	Blanquette de veau	Rôti de porc
	Petits pois 	Brie	Riz 	Duo de légumes (LOC) 
	Galette des rois	Compote 	Fromage	Fruit au sirop
			Fruit	
MARDI	Salade composée	Piémontaise (LOC) 	Pâté de foie/Cornichons	Taboulet 
	Boudin noir	Poisson pané	Pintade rôtie (LOC)	Sauté de dinde
	Purée (LOC) 	Haricots verts et beurre	Purée de légumes	Chou-fleur (LOC) 
	Yaourt	Fromage blanc	carottes (LOC) 	Entremet
			Yaourt	
JEUDI	Potage tomate	Salade mimolette	Pizza maison	<u>Animation fruits exotiques</u>
	Poisson en sauce	Escalope à la crème (LOC)	Poisson en sauce	Salade de perles
	Riz 	Coquillettes 	Haricots plats 	Cordon bleu
	Crème dessert	Mousse au chocolat	Ile flottante	Carottes à la crème (LOC) 
			Fruit (LOC)	
VENREDI	Salade verte	Friand fromage	Salade composée	
	Poulet (LOC)	Boeuf bourguignon	Oeufs durs 	
	Pommes rissolées (LOC) 	Carottes (LOC) 	Epinards à la crème	
	Fromage	Pomme au four	Tarte aux pommes	
	Fruit	Pain (LOC) 	Pain (LOC) 	
Sous réserve d'approvisionnement et du respect des règles HACCP	Produits surgelés ou en conserves		Produits BIO 	
	Produits frais ou fait maison		Produits locaux (LOC)	