



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE JANVIER 2021



	DU 4 AU 8	DU 11 AU 15	DU 18 AU 22	DU 25 AU 29
LUNDI	Potage maison (Loc)	Carottes râpées (Loc)	Velouté de poireaux (Loc)	Cake au thon maison
	Steak haché	Couscous royal	Blanquette de veau (Loc)	Rôti de porc (Loc)
	Haricots verts	Brie	Pommes de terre (Loc)	Lentilles
	Clémentines	Fromage blanc	cuisson vapeur	Fruit (Loc)
			Fromage	
		Fruit (Loc)		
MARDI	Salade composée avec fromage	MENU VEGETARIEN	Pâté de foie (Loc) / Cornichons	Taboulé
	Boudin noir	Haricots verts vinaigrette	Pintade rôtie (Loc)	Sauté de dinde
	Purée (Loc)	Omelette	Purée de brocolis et de pommes de terre (Loc)	Chou-fleur (Loc)
	Yaourt	Pommes de terre (Loc) rissolées	Yaourt	Entremet
		Compote	Biscuit	
JEUDI	Rillettes de poulet	Salade verte (Loc) et mimolette	Quiche maison	MENU VEGETARIEN
	Poisson en sauce	Escalope à la crème	Darne de saumon	Carottes râpées (Loc) et gruyère
	Riz	Coquillettes	sauce beurre blanc	Riz façon chili
	Carottes (Loc)	Mousse au chocolat	Haricots plats	Compote
	Galette des rois (Loc)		Ile flottante	Biscuit
VENDREDI	MENU VEGETARIEN	Friand fromage	MENU VEGETARIEN	SPECIALITE SAVOYARDE
	Salade verte (Loc)	Boeuf bourguignon	Salade de pépinettes	Salade verte (Loc)
	Pizza aux légumes et fromage maison	Carottes (Loc)	Oeufs durs	Tartiflette (Loc)
	Camembert	Banane	Epinards à la crème	Salade de fruits (Loc)
	Poire (Loc)	Pain (Loc)	Tarte aux pommes	Pain (Loc)
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)