

Restaurant scolaire / Menus

JANVIER 2019

LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Potage de légumes Noix de joue de porc (*) Carottes ménagère Fromage Galette des Rois	Carottes râpées, œuf dur Filet de poisson frais Brocolis, céréales gourmandes Crème chocolat au lait entier	Millefeuille de volaille Escalope de dinde à la crème (*) ratatouille, farfalles Fromage (AB) Fruit de saison	Salade et surimi Galette complète Salade Fromage (AB) Compote de pommes

LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade mexicaine Sauté de volaille marengo (*) Petits pois, carottes Fromage (AB) Tarte grillée aux pommes	Potage de carottes, coriandre, lait de coco Steak haché, frites Yaourt nature sucré	Potage de panais et patate douce Filet de poisson frais Pommes vapeur Fromage Clémentine	Pamplermousse Gratin de pâtes au jambon Salade Fromage (AB) Fruits au sirop

LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Potage tomates et vermicelle Sot l'y laisse de dinde Champignons frais Boulgour Fromage blanc	Tartine chaude maison Filet de poisson frais Riz pilaf, brocolis Fromage Clémentine	Potage citrouille et vanille Hachis parmentier (*) maison Salade Fromage Chou à la crème maison	Taboulé, concombre Rôti de porc échine aux pruneaux Haricots verts, flageolets Fromage (AB) Poire

LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 31	VENDREDI 1 ^{ER} FÉVRIER
Betterave rouge, maïs, pomme Couscous Poulet (*) Semoule Crème vanille au lait entier	Potage butternut Roastbeef (*) Gratin dauphinois Fromage Fruit de saison	Feuilleté de hot dog Filet de poisson frais Epinards à la crème, blé Fromage Compote de pommes	Potage de légumes moulins Galette saucisse artisanale (*) Salade Fromage Fruit

N.B. : les potages et les diverses salades d'entrée sont faits maison.

(*) : produit provenant de la boucherie locale.

AB : produit issu de l'agriculture biologique.