

MENU

SCOLAIRE

JANVIER

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 31

Potage de légumes
Cuisse de poulet rôti
Gratin de brocolis
Tomme blanche
Fruit frais

MARDI 1

Féié

MERCREDI 2

Salade batavia
Hachis parmentier
Yaourt aromatisé
Fruit frais

JEUDI 3

Macédoine mayonnaise
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Haricots verts persillés
Edam
Tarte aux pommes

VENDREDI 4

Galantine de volaille et cornichon
Blanquette de poisson
Riz pilaf
Yaourt nature sucré
Fruit

LUNDI 7

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
Raviolis
Gratinés
Fraidou
Compote de poires

MARDI 8

Salade de laitue
Couscous boulettes de bœuf, merguez et ses légumes
Gouda
Fruit de saison

MERCREDI 9

Potage à la tomate
Escalope de volaille à la crème
Haricots beurre
Brie
Fruit au sirop

JEUDI 10

Carottes râpées
Rôti de bœuf
Gratin de macaronis
Petit moulé ail et fines herbes
Flan vanille

VENDREDI 11

Terrine de légumes
Filet de merlu au citron
Pomme vapeur persillées
Petit filou
Fruit de saison

LUNDI 14

Betterave vinaigrette
Paupiette de veau
Semoule
Coulommiers
Fruit

MARDI 15

Radis / beurre
Pavé de saumon
Tortis
Saint-paulin
Fruit frais

MERCREDI 16

Potage de légumes
Goulesch à la Hongroise
Carottes persillées
Cantal
Flan caramel

JEUDI 17

Salade iceberg
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Chou-fleur béchamel
Petit cotentin
Galette des Rois

VENDREDI 18

Endives
Croustillants de poisson et citron
Purée verte
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

LUNDI 21

Lentilles à l'échalote
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Julienne de légumes
Petit moulé nature
Fruit

MARDI 22

Potage
Cordon bleu / ketchup
Haricots verts
Camembert
Fruit de saison

MERCREDI 23

Salade coleslaw (carotte, chou blanc)
Galopin de veau
Petits pois
Tomme grise
Semoule au lait

JEUDI 24

Endive vinaigrette
Boulettes de bœuf à la catalane
Pommes noisettes
Yaourt nature sucré
Fruit frais

VENDREDI 25

Salade batavia et dés de Tomme noire
Quenelles de brochet sauce Nantua
Riz pilaf
Mousse au chocolat

LUNDI 28

Coupelle de pâté de porc
S/P : coupelle de pâté de volaille
Escalope de volaille
Pomme vapeur / ratatouille
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

MARDI 29

Laitue vinaigrette
Parmentier de poisson
Tomme blanche
Flan caramel

MERCREDI 30

Potage de légumes
Rôti de bœuf
Tortis
Mimolette
Fruit frais

JEUDI 31

Taboulé
Paupiette de veau
Jardinière de légumes
Fol épi
Fruit

VENDREDI 1

Carottes râpées
Poisson pané et citron
Epinards à la crème
Petit suisse sucré
Crêpe de froment au sucre