

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

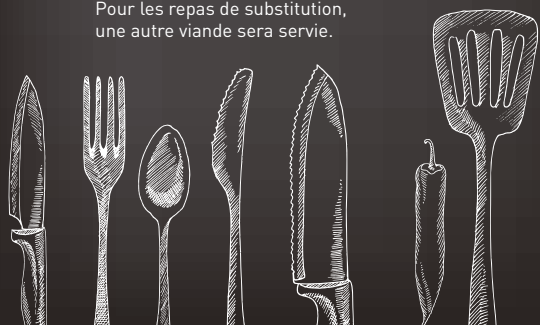
scolaire

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 30

Potage de légumes
Cuisse de poulet rôti
Gratin de brocolis **(BIO)**
Tomme blanche
Fruit frais

MARDI 31

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade batavia
Hachis parmentier de soja
Yaourt aromatisé
Fruit frais **(BIO)**

MERCREDI 1

Férialé

JEUDI 2

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

VENDREDI 3

Galantine de volaille et cornichon
Blanquette de poisson
Riz pilaf
Yaourt nature sucré
Fruit **(BIO)**

LUNDI 6

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
Raviolis gratinés
Fromage fondu
Compote de poires **(BIO)**

MARDI 7

Salade de laitue
Couscous boulettes de bœuf, merguez et ses légumes
Gouda
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 8

Potage à la tomate
Escalope de volaille à la crème
Haricots beurre
Brie **(BIO)**
Fruit au sirop

JEUDI 9

REPAS VÉGÉTARIEN
Carottes râpées **(BIO)**
Nuggets de fromage
Macaronis sauce tomate
Petit moulé ail et fines herbes
Flan vanille

VENDREDI 10

Terrine de légumes
Filet de merlu au citron
Pomme vapeur persillées
Petit filou
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 13

Betterave vinaigrette **(BIO)**
Paupiette de veau
Semoule
Coulommiers
Fruit

MARDI 14

REPAS VÉGÉTARIEN
Radis / beurre
Samoussas aux légumes sauce fromage blanc aux herbes
Tortis
Saint-paulin **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 15

Potage de légumes
Goulesch à la Hongroise
Carottes persillées **(BIO)**
Cantal
Flan caramel

JEUDI 16

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

VENDREDI 17

Endives
Croustillants de poisson et citron
Purée verte
Fromage blanc sucré
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 20

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

MARDI 21

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage
Quiche au fromage
Haricots verts
Camembert **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 22

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

JEUDI 23

Endive vinaigrette
Boulettes de bœuf à la Catalane
Pommes noisettes
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Fruit frais

VENDREDI 24

Salade batavia et dés de tomme noire
Quenelles de brochet sauce Nantua
Riz pilaf **(BIO)**
Mousse au chocolat

LUNDI 27

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

MARDI 28

REPAS VÉGÉTARIEN
Laitue vinaigrette
Parmentier de carottes et soja
Tomme blanche
Flan caramel **(BIO)**

MERCREDI 29

Potage de légumes
Rôti de bœuf
Haricots beurre **(BIO)**
Mimolette
Fruit frais

JEUDI 30

Taboulé **(BIO)**
Paupiette de veau
Jardinière de légumes
Petit suisse sucré
Fruit

VENDREDI 31

Carottes râpées **(BIO)**
Poisson pané et citron
Épinards à la crème
Fol épi
Brownie au chocolat