




# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS DE JANVIER 2019



Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Saucisson / Beurre Fricadelle de bœuf * Pâtes BIO Compote / Biscuits	Taboulé « maison » Poisson meunière Haricots beurre Yaourt BIO	Feuilleté au fromage Omelette aux pommes de terre + Poêlée de ratatouille Mousse au chocolat	Salade verte Saucisse de Toulouse Purée BIO Gâteau des rois	Velouté de potimarron Escalope cordon bleu Carottes BIO + à la crème Fromage Fruit de saison BIO +
			<b>Repas BIO</b>	
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Crêpes au fromage Cervelas Orloff Brocolis BIO + aux amandes Fromage blanc BIO	Feuille de chêne Lasagnes du Chef * Crème dessert BIO	Potage aux vermicelles Poisson pané Cordiale de légumes Dessert	Carottes râpées + Sauté de veau Marengo Pommes de terre + Yaourt	Œuf dur mayonnaise Boule à l'agneau au curry Petits pois Fromage Fruit de saison +
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Macédoine vinaigrette Colin à la crème Céréales gourmandes BIO Panna cotta aux fruits rouges	Salade de lentilles Rôti de dinde chasseur Rostis aux légumes Fromage BIO Fruit de saison +	Crudités Burger * Potatoes Dessert	Salade verte / Croûtons Sauté de porc au curry Gratin de courgettes BIO Galette frangipane	Potage de légumes Spaghettis Bolognaise * Île flottante
<b>Repas Indien</b> 				
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1 <sup>er</sup> Février
Salade iceberg Parfait de porc Haricots verts BIO à l'ail Crème choco noisette	Raïta de concombre Poulet tandoori à l'ananas Riz parfumé Fruits exotiques	Panier fraîcheur Kefta d'agneau Poêlée de légumes Glace	Betteraves / Maïs Raviolis au gratin * Yaourt BIO	Pêche au thon Rôti de veau Beignets de salsifis + Dessert de la chandeleur

\* viande bovine française.

fruits et légumes de saison +

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

