

MENU CANTINE SCOLAIRE MOIS DE JANVIER 2023



	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
	<p>Repas végétarien : Betteraves + Raviolis à la provençale et basilic Yaourt</p>	<p>Salade de haricots verts Rôti de porc Petits pois BIO à la crème Fromage Fruit de saison +</p>	<p>Œuf mayonnaise Steak haché Frites Yaourt BIO</p>	<p>Salade de riz Filet de colin/beurre de carottes + Poêlée de légumes BIO Gâteau des rois</p>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Laitue/croûtons Escalope de veau à la crème Carottes au jus + Fromage BIO Fruit de saison +</p>	<p>Chou-fleur + vinaigrette Omelette au fromage Pâtes BIO Compote</p>	<p>Saucisson Aiguillette de poulet tandoori Poêlée de butternuts +/ pommes de terre + Fruit de saison +</p>	<p>Salade de mâche +/maïs Boulette de bœuf à la tomate Semoule BIO Fondant au chocolat</p>	<p>Repas végétarien : Potage de saison + Crousti fromage Ratatouille Fromage BIO Fruit de saison +</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Salade de haricots rouges/maïs Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Yaourt</p>	<p>Salade verte/pop-corn Poisson meunière Riz BIO aux légumes Fromage Fruit de saison +</p>	<p>Repas végétarien : Friand au fromage Tartiflette VG Compote BIO</p>	<p>Potage de saison + Sauté de veau aux olives Poêlée cordiale Fruit de saison +</p>	<p>Salade de cœur de palmier Steak haché gratiné Salsifis +/carottes jaunes poêlées + Mousse au chocolat</p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Salade batavia/tomates cerise Cordon bleu Haricots beurre persillés Pâtisserie</p>	<p>Repas végétarien : Salade coleslaw + Couscous VG Semoule/boullghour au cumin Fromage BIO Fruit de saison +</p>	<p>Pâté de campagne Poulet fafa Epinards/pommes de terre + Fromage blanc BIO</p>	<p>Menu CHINOIS : Nems Sauté de porc caramélisé Pâte Chinoise aux légumes Salade de fruits</p>	<p>Avocat au surimi Filet de colin provençale Chou-fleur + crème d'ail Gâteau des rois</p>

