



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Janvier 2020



Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Avocat, surimi et mayo M	Flammekueche gratinée	Salade composée M	Potage de légumes et fromage râpé M
Sauté de bœuf miroton M Carottes persillées	Dos de colin grillé M Fondue de poireaux M	Omelette au gruyère M Coquillettes bio au beurre	Petit salé M Haricots blancs
Cantal	Buche du Pilat	Ananas en tranche au sirop	Orange
Galette frangipane	Banane		

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Potage de légumes M	Riz au surimi et à l'ananas M	<i>Menu local</i>	Crêpe au fromage et aux champignons
Escalope de dinde émincée au jus M Riz à la crème M	Rôti de veau M Haricots verts	 Carottes râpées M L B	Moules sauce curry M Frites incurvées
Yaourt nature	Edam	Lasagnes végétariennes M L	Clémentines
	Kiwi	Fromage blanc et miel M L	
		Madeleines L	

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Soupe vermicelle M	Taboulé M	<i>Menu chinois</i>	Potage de légumes M
Steak haché Haricots verts persillés	Saumonette au four M Brocoli et chou-fleur sauce béchamel M	Salade chinoise aux carottes, soja et crevettes	Choux farcis M
Tarte au chocolat	Tomme blanche	Sauté de poulet sauce soja Riz cantonnais	Emmental
	Banane	Salade fruits aux noix de cajou	Poire

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Endives aux pommes M	Saucisson ail	<i>Menu local</i>	Carottes râpées aux pommes M
Penne bolognaise végétarienne et fromage râpé M Garniture du jour	Merguez grillées Epinards braisés M	 Mâche et œufs durs M L B	Dos de colin lieu façon meunière M Riz au beurre
Buche du Pilat	Flan au caramel biscuit	Rôti de porc M L Purée M L B	Velouté aux fruits
Orange		Salers L	
		Compote L B	

*Sous réserve d'approvisionnement **M** : Fait maison **L** : Local **B** : Bio