



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE\*

### JANVIER 2022



Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Pommes crevettes endives  Sauté de bœuf Carottes persillées  Cantal AOP  Galette Frangipane	<i>Menu local</i>  Soupe de légumes (L et M)  Poulet (L) Pâtes (L)  Yaourt au chocolat (L et B)	<i>Menu végétarien</i> Salade composée au bleu (B)  Omelette aux oignons (M) Pommes de terre rissolées  Poires aux amandes effilées	Flammekueche gratinée  Poisson frais du jour Fondue de poireaux  Buche du Pilat  Banane (B)

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Crème de lentilles (B)  Rôti de veau en cocotte Purée de potiron  Crème dessert vanille	<i>MENU MEXICAIN</i> Toasts guacamole salade  Chili con carne Riz blanc  Brie (B)  Ananas	Salade d'endives sauce vinaigrette  Poisson du jour sauce hollandaise Céréales méditerranéennes au beurre  Yaourt aux fruits	<i>Menu végétarien</i> Chou-fleur mimosa  Lasagnes chèvre épinards  Yaourt nature  Fruit de saison

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Carottes râpées à l'emmental  Steaks hachés Haricot vert (B) persillé  Tarte au chocolat	<i>Menu local</i>  Soupe de légumes (L et M)  Spaghetti bolognaise (L) Gruyère (L)  Pomme (L)	<i>Menu végétarien</i> Betteraves  Pizzas aux 3 fromages  Flan vanille Chouquette	Taboulé  Saumonette au four Brocoli choux fleurs sauce béchamel  Tomme blanche  Banane (B)

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<i>Menu végétarien</i> Endives aux pommes  Pennes bolognaise végétarienne et fromage râpé  Buche du Pilat  Orange fruit	Carottes râpées vinaigrette  Dos colin lieu façon meunière Riz créole (B)  Yaourt aux fruits	Sardine à l'huile et tranche citron  Bourguignon de bœuf (VBF) Haricots plats persillés  Fromage blanc confiture d'abricots (B)	Chou rouge et noix  Merguez grillées Fondue de poireaux  Flan caramel Biscuit

## Lundi 31

Haricots rouges maïs et  
poivrons

Blanquette de veau (M)  
Carottes vichy

Saint-Nectaire

Fruit de saison

\*Sous réserve d'approvisionnement

M : Fait maison

L : Local

B : Bio

