









## Menu scolaire du mois de janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	1er janv	2 janv C.L	3 janv C.L	4 janv C.L	5 janv C.L
1		Salade verte vinaigrette Brandade de morue parmentière St Nectaire AOP Fruit de saison	 Carottes râpées Nuggets de colin plein filet Haricots verts Fromage frais Tarte ananas / coco	Salade de betteraves Omelette au gruyère Potatoes Crème dessert liégeoise vanille sur lit croquant Fruit de saison	Trio de crudités Boulettes d'agneau sauce curry Semoule Bombel Compote
2		Pain au lait / barre de chocolat Jus de pomme	Pain /beurre / confiture Lait chocolaté	Gâteau Jus d'orange	 Recette crémeuse Gaufre / pâte à tartiner
	08-janv	09-janv	10-janv	11-janv	12-janv
1	Concombre sauce bulgare Emincé de poulet à l'indienne Riz pilaf Cantal jeune AOP Coupelle d'ananas	Chou blanc vinaigrette Blanquette de veau Pomme de terre vapeur Yaourt vanille Kiwi	Taboulé mexicain Sauté de dinde sauce moutarde Poêlée brocolis / champignons Fromage Fruit de saison	Salade iceberg Tartiflette Jambon de dinde Yaourt à boire fraise Galette des rois	<b>MENU CHILIEN</b> Salade santiago (maïs, tomate, poivron vert) Cazuela de poisson (poisson sauce chili) Courgettes à l'isigny Mousse au chocolat Fruit
2			Yaourt brassé aux fruits Beignet aux pommes	 GALETTE DES ROIS	
	15-janv	16-janv	17-janv	18-janv	19-janv
	<b>MENU BERBERE</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>			<b>MENU BRETON</b>
1	Carottes du soleil Couscous agneau / merguez Semoule Fromage blanc aux fruits Biscuit	Potage à la carotte BIO Saucisse végétale Petits pois à la française Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Salade de tomate sauce gribiche Aiguillette de cabillaud pané Courgette au gratin Yaourt Eclair au chocolat	Salade verte vinaigrette Rôti de bœuf sauce béarnaise Frites Comté AOP Fruit de saison	Salade de pomme de terre au thon Filet de poisson frais sauce homardine Beignet de choux fleurs Flan BIO Crêpe aux pommes / caramel beurre salé
2			Gressin et fromage frais Jus de fruits		
	22-janv	23-janv	24-janv	25-janv	26-janv
1	Feuilleté au poulet et crème Oeuf florentine Yaourt BIO à la poire Biscuit	 <b>MENU BASQUE</b> Salade euskara (haricots verts, œuf mimosa) Axoa de veau Purée Gâteau basque à la cerise noire	Salade ruzinoise Croustade de poulet Carottes braisées Fromage frais Fruit de saison	Carottes râpées BIO au citron Curry de cabillaud frais et crevettes Blé pilaf Yoco fruit Kiwi gold	<b>MENU AVEC PORC</b> Œufs durs sauce mousseline Sauté de dinde / de porc Lentilles au jus Cantal jeune AOP Cubes de pommes barbe à papa
2			Crème dessert choco / noisette Pain au chocolat		
	29-janv	30-janv	31-janv	1er févr	02-févr
1	Quiche saumon / brocolis Pintade grand-mère Garniture de légumes Liégeois de fruits pomme/ mangue Biscuit	Salade lorette (mâche, betteraves, céleri) Spaghetti bolognaise Fromage Fruit de saison	Potage potiron / Fromage fondu Lapin tonkinois Poêlée campagnarde épicée Fromage Fruit de saison	Terrine aux 3 poissons Tomate farcie Riz Petit suisse au caramel Compote fraîche	Salade verte vinaigrette Poisson à la bordelaise Pomme de terre wedges Yaourt Crêpe au chocolat
2			Tarte nid d'abeille Jus de fruits		

Des modifications de menus peuvent avoir lieu en cas de problème d'approvisionnement

Menu validé par une diététicienne du Club Nutriservice

