

MENUS JANVIER

Lundi 8

Crêpe au fromage
Filet de poisson meunière
Petits pois **BIO** aux lardons
Cantal doux
Fruit de saison

Mardi 9

Laitue mimosa
Boulettes de bœuf sauce tomate
Farfalles au beurre
Yaourt sucré **BIO**

Mercredi 10

Croque -monsieur
Poulet rôti
Beignets de chou-fleur
Fruit de saison

Jeudi 11

Potage de légumes et emmental en dés
Cordon bleu de dinde
Duo de haricots verts et beurre persillés
Couronne des rois

Vendredi 12

Chou blanc et thon en vinaigrette
Sauté de veau marengo*
Boulgour
Camembert **BIO**
Compote pomme/banane

L'équipe du service commun de restauration vous souhaite une bonne année 2018 !

Bonne fête REMI !!

Lundi 15 **Hi**

Hi Salami **Hi**

Tortellini

Hi Yaourt aux fruits **Hi**

Kiwi **Hi**

Mardi 16

Salade piémontaise
Nuggets de poulet

Trio de légumes **BIO** en béchamel

Saint nectaire
Fruit de saison

MENU INDIEN

Mercredi 17

Carottes râpées

Lentilles corail au lait de coco et curry

Riz

Compote pomme/mangue

Jeudi 18

Potage au potiron
Poisson pané
Epinards à la crème
Saint Paulin
Ananas frais

Vendredi 19

Mâche et croutons
Sauté d'agneau façon tajine
Semoule aux raisins
Fromage blanc aux fruits

Lundi 22

Laitue
Emincés de poulet aux champignons
Jardinière de légumes
Gouda
Orange

Mardi 23

Carottes râpées
Saucisse
Lentilles
Yaourt aux fruits mixés

Mercredi 24

Céleri rémoulade
Filet de colin
Aubergines à la parmesane
Yaourt sucré **BIO**
Pain d'épices

Jeudi 25

Chou blanc et mimolette
Rôti de porc au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Gâteau basque

Vendredi 26

Pâté de campagne
Spaghettis à la bolognaise
(viande hachée **BIO**)
Tome noire
Banane

Lundi 29

Pizza aux fromages
Filet de poisson meunière
Chou-fleur et brocoli en béchamel
Fruit de saison

Mardi 30

Cœuf dur et mayonnaise
Hachis Parmentier de patate douce
Comté
Pomme **BIO**

Mercredi 31

Oreillon de pêche au thon
Paupiette de veau
Pommes noisette
Camembert **BIO**
Fruit de saison

Jeudi 01/02

Laitue et coutons
Filet de lieu à l'estragon
Purée de courgette
Babybel
Kiwi

C'est la chandeleur !!!

Vendredi 02/02

Rosette et cornichon
Crêpe complète
Mesclun
Crêpe au chocolat
Vive les crêpes !!!!



Un menu d'origine indienne sans protéines d'origine animale. On utilise l'association céréales (le riz) et légumineuses (lentilles) pour garantir un bon apport protéique !

Bon voyage !