







MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES JANVIER 2022

	Semaine du 03 JANVIER	Semaine du 10 JANVIER	Semaine du 17 JANVIER	Semaine du 24 JANVIER
LUNDI	CHOU PANACHE vinaigrette FONDANT LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIÈRE POMMES DARPHIN CAMEMBERT portion PURÉE POMME ABRICOT BIO	SARDINES ET CITRON CUISSÉ DE POULET RÔTI* RATATOUILLE-semoule bio* YAOURT AROMATISÉ BIO FRUIT	CHOU ROUGE - mimolette - noix vinaigrette SAUCISSE DE TOULOUSE BIO// MERGUEZ BIO GRATIN DAUPHINOIS* TARTARE COUPELLE FRUITS DU VERGER	CAROTTES -CÉLERI RAVE RAPES vinaigrette SAUTE DE DINDE SAUCE COCO* CROZETS au fromage à raclette CRÈME RENVERSÉE
MARDI	BETTERAVES ROUGES en dés BIO vinaigrette  DHAL DE LENTILLONS BIO* RIZ 1/2 COMPLET BIO CANTAL FRUIT	CHOU BLANC-PETIT POIS-EMMENTAL vinaigrette PETIT SALE// RÔTI DE VEAU HARICOTS BLANCS A LA TOMATE* VACHE QUI RIT ABRICOTS AU SIROP	 ŒUF A LA COQUE FRITES au four YAOURT BRASSE FRUITÉ fermier	 TARTE AU FROMAGE FROMAGE BLANC et sucre FRUIT BIO
MERCREDI	TABOULÉ BIO ŒUFS DURS BIO SAUCE CRÈME  PURÉE D ÉPINARDS* EMMENTAL RÂPÉ LIÉGEOIS VANILLE	POTAGE LÉGUMES DU SOLEIL* GOULASH DE BŒUF MACARONIS SAUCE TOMATE* CRÈME DESSERT VANILLE	POTAGE DE LÉGUMES* ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNON* COQUILLETES FROMAGE BLANC et sucre 	BETTERAVES ROUGES vinaigrette SAUCE BOLOGNAISE* TORTIS BIO EMMENTAL RÂPE COMPOTE POMME BISCUIT
JEUDI	ENDIVES BŒUF BRAISÉ au jus LÉGUMES DE POT AU FEU SUISSE FRUITÉ GALETTE DES ROIS maison 	 POTAGE DE LENTILLES CORAIL au lait de coco* OMELETTE bio CAROTTES-SALSIFIS-CHAMPIGNON à la crème* COULOMMIERS FRUIT BIO	PÂTE DE CAMPAGNE cornichon//PÂTE DE VOLAILLE FRICASSÉE DE BŒUF* PRINTANIÈRE DE LÉGUMES TOME BLANCHE FRUIT 	PEPINETTES -MIMOLETTE – NOIX vinaigrette VEAU MARENGO* CAROTTES CAMEMBERT  FRUIT
VENDREDI	HARICOTS VERTS-CHAMPIGNONS vinaigrette COQUILLETES BIO AU THON GRATINÉES*  SIX DE SAVOIE FRUIT	 CÉLERI RAVE sauce mayonnaise PAELLA AUX FRUITS DE MER COMTE MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVE ROUGE BIO RÂPÉE vinaigrette POISSON FRAIS SAUCE AUX PETITS LÉGUMES* CHOU FLEUR CRÈME DESSERT vanille BROWNIE AU CHOCOLAT maison	POTAGE DE BUTTERNUT* FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE*  HARICOTS VERTS ST PAULIN BARRE GLACÉE

* Plats élaborés par la cuisine centrale
Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits

