



## Menus du 6 au 31 janvier 2020 (standard, sans porc, végétarien)

	Du 6 au 10 janvier	Du 13 au 17 janvier	Du 20 au 24 janvier	Du 27 au 31 janvier
<b>Lundi</b>	<p>Laitue iceberg Escalope de poulet sauce marengo <i>Steak haché de cabillaud sauce lombarde</i> Riz BIO créole Emmental Flan nappé caramel</p>	<p>Chou rouge râpé vinaigrette ou Radis râpés vinaigrette <i>Quenelles natures sauce normande</i> Carottes bio braisées Yaourt aromatisé ou nature Abricots ou Poires au sirop</p>	<p>Carottes râpées ou Salade farandole Burger de veau aux oignons <i>Pavé de merlu sauce beurre blanc</i> Pommes rissolées Brie ou Fromy Crème dessert à la vanille ou Flan au chocolat</p>	<p>Salade de lentilles ou Salade de blé à la catalane <i>Nuggets de blé</i> Purée de potiron et pommes de terre Saint Nectaire ou Fraidou Fruit de saison</p>
<b>Mardi</b>	<p>Taboulé ou Salade de coquillettes au pesto Bœuf sauté sauce forestière <i>Crêpe au fromage</i> Chou romanesco et carottes Montboissier ou Brebis crème Clémentine</p>	<p>Potage Dubarry Jambon de paris <i>Poisson mariné au thym</i> Coquillettes BIO Tomme blanche ou Petit moulé nature Fruit de saison scolaire</p>	<p>Salade de tortis à la parisienne ou Salade de lentilles" <i>Omelette bio</i> Epinards béchamel Edam ou Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison scolaire</p>	<p>Céleri méditerranéen ou Laitue iceberg <i>Poisson blanc gratiné au fromage</i> Haricots blancs à la tomate Emmental ou Petit moulé nature Compote pommes poires ou pommes fraises</p>
<b>Jedi</b>	<p>Céleri rémoulade ou Carottes râpées <i>Pépité de poisson pané</i> Epinards BIO à la béchamel Fromage blanc nature ou aux fruits Galette des rois</p>	<p>Salade de haricots verts ou betteraves Rôti de veau sauce diablo <i>Blé cantonais</i> <i>(plat garni végétarien sans porc)"</i> Blé Camembert ou Cotentin nature Fruit de saison</p>	<p>Salade verte ou Endives vinaigrette <i>Pavé de poisson mariné à la provençale</i> Navets à la béchamel Fraidou ou Montboissier Quatre quart pur beurre framboise</p>	<p>Salade nouvel an chinois Nem au poulet <i>Boulettes de soja sauce au fromage blanc au curry</i> Nouilles aux légumes Yaourt nature bio Cake ananas caramel</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Oeufs durs mayonnaise Ragoût de pommes de terre et haricots blancs Coulommiers ou Fromy Orange BIO</p>	<p>Endives vinaigrette ou Laitue iceberg <i>Filet de hoki sauce coco</i> Petits pois Fromage fondu ou Gouda Cake nature maison</p>	<p>Macédoine mayonnaise ou Chou-fleur sauce cocktail Boulettes d'agneau sauce hongroise <i>Semoule façon couscous</i> Semoule Petit suisse aux fruits ou sucré Fruit de saison scolaire</p>	<p>Salade écolière Salade de coquillettes au pesto Rôti de boeuf sauce chasseur <i>Hoki sauce lombarde</i> Chou fleur BIO persillé Cotentin nature ou Bleu Fruit de saison scolaire</p>