

Restauration scolaire

**Menus du lundi 6 janvier
au vendredi 31 janvier 2020**



<p>LUNDI 06</p> <p>Salade coleslaw Nuggets de filet de poulet Spaghettis à la milanaise Vache qui rit bio Flan au caramel bio</p>	<p>MARDI 07</p> <p>Taboulé bio Omelette nature bio Carottes vichy bio Petit-suisse nature bio Galette des rois</p>	<p>MERCREDI 08</p> <p>Salade de maïs Sauté de veau aux olives Crozets au beurre Gouda bio Fruit de saison bio</p>	<p>JEUDI 09</p> <p>Salade verte vinaigrette Tartiflette savoyarde Yaourt nature bio Fruit de saison bio</p>	<p> VENDREDI 10</p> <p>Crêpe au fromage Filet de poisson Mousseline de potiron Petite tomme bio Compote de pomme bio</p>
<p>LUNDI 13</p> <p>Betteraves bio vinaigrette Emincé de volaille au jus crémé bio Ebly bio au beurre Brie bio à la coupe Petit-suisse aromatisé bio</p>	<p>MARDI 14</p> <p>Potage de haricots verts Jambon blanc Purée de légumes Fondu président bio Fruit de saison bio</p>	<p>MERCREDI 15</p> <p>Œuf dur bio mayonnaise Sauté de porc sauce charcutière Carottes jeunes persillées Yaourt nature bio Beignet aux pommes</p>	<p>JEUDI 16</p> <p>Salade de lentilles Risotto façon paëlla Carré frais bio Fruit de saison bio</p>	<p> VENDREDI 17</p> <p>Pizza royale Filet de hoki pané & citron Chou-fleur persillé Edam bio Crème dessert chocolat bio</p>
<p>LUNDI 20</p> <p>Salade de pois chiches bio Kefta de bœuf bio à l'indienne Riz basmati bio Mini cabrette bio Compote pomme/fraise bio</p>	<p>MARDI 21</p> <p>Salade verte vinaigrette Hachis parmentier Emmental bio Liégeois chocolat bio</p>	<p>MERCREDI 22</p> <p>Macédoine de légumes Cordon bleu de dinde Mousseline de courgettes Gouda bio Fruit de saison bio</p>	<p>JEUDI 23</p> <p>Céleri rémoulade Steak de soja sauce pizzaiolo Petits pois à l'étuvée Camembert bio Crème dessert vanille bio</p>	<p> VENDREDI 24</p> <p>Mousse de foie & cornichons Filet de poisson à l'anis vert Coquillettes & râpé Yaourt nature bio Fruit de saison bio</p>
<p>LUNDI 27</p> <p>Carottes râpées bio Steak haché de bœuf bio au jus Pommes campagnardes bio Coulommiers bio Fruit de saison bio</p>	<p>MARDI 28</p> <p>Tarte au fromage Haricots blancs cuisinés Carottes jeunes persillées Petit bleu bio Fruit de saison bio</p>	<p>MERCREDI 29</p> <p>Salade de riz Filet de poulet au paprika Brocolis sautés St Paulin bio à la coupe Yaourt aux fruits mixés bio</p>	<p>JEUDI 30</p> <p>Salade verte vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Petit-suisse nature bio Gâteau d'anniversaire</p>	<p> VENDREDI 31</p> <p>Potage poireaux et pommes de terre Filet de colin meunière & citron Tian de courgettes Edam bio Compote pomme/abricot bio</p>