



# RESTAURATION SCOLAIRE MENU JANVIER 2020



Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Carottes râpées Steak haché Petit pois Yaourt nature	Potage vermicelles Cordon bleu Poêlée de légumes Fromage Fruit	Haricots verts vinaigrette Paupiette de veau Pommes de terre sautées Choux fleur Marron suisse	Betteraves pommes Pâtes bolognaise végétale Gâteaux des rois	Œufs mayonnaise Poisson meunière Riz et ses légumes Fromage blanc sucré
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade verte croûtons Raviolis au fromage Ananas au sirop	Friand fromage Rôti de veau Jardinière de légumes Yaourt mixé	Endives vinaigrette Escalope viennoise Salsifis Tarte aux pommes	Céleri sauce rémoulade Saucisses de Toulouse Haricots blanc en sauce Petit suisse	Brocolis vinaigrette Omelette fraîche au fromage Lentilles Compote
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Chou rouge Lasagne Fromage Fruit	Quiche aux poireaux Samoussa aux légumes Pois chiche en sauce Yaourt au citron	Radis beurre Jambon Gratin dauphinois Fruit	Carottes râpées Escalope de veau Frites Fromage Compote	 <b>Choux chinois en salade</b> <b>Riz Cantonnais</b> <b>Nems</b> <b>Beignet d'ananas</b>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Tomates vinaigrette Navarin d'agneau Semoule Crème chocolat	Salade verte gruyère Croque monsieur Flan caramel Fruit	Choux blanc aux pommes Brandade de morue Fromage Poire	Taboulé Poulet rôti Duo de haricots verts Yaourt	Crêpe au fromage Steak végétal en sauce Julienne de légumes Banane

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Ces menus sont susceptibles de contenir certains allergènes : Céréales contenant du [gluten](#): Crustacés. Oeufs: Poisson: [Arachide](#): Lait et protéine de lait : [Soja](#) : Fruits à coque : Céleri : Moutarde : Graines de sésames : le lupin et les mollusques

 Produits issus de l'agriculture biologique