

# Menus du 03 JANVIER AU 21 JANVIER 2022

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 03 JANVIER	MARDI 04 JANVIER	MERCREDI 05 JANVIER	JEUDI 06 JANVIER	VENDREDI 07 JANVIER
BETERAVES BIO VINAIGRETTE STEACK HACHE SAUCE TOMATE FRITES GOUDA CREME DESSERT A LA VANILLE	VELOUTE AU POTIRON FILET DE COLIN SAUCE NAN- TAISE POEELE DE LEGUMES SIX DE SAVOIE ANANAS SIROP	QUICHE AU THON EMINCE DE DINDE AUX EPICES HARICOTS BEURRE PERSILLES TOMME NOIRE PECHEES AU SIROP	EMINCE DE CHOU BLANC PALETTE DE PORC AU JUS EPINARDS HACHES BECHAMEL CAMEMBERT GALETTE DES ROIS	PAMPLEMOUSSE ROSE RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN SALADE VERTE ST NECTAIRE FLAN AU CAMEL
LUNDI 10 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	MERCREDI 12 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER
LAITUE POMME MAIS ET CROU- TONS SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA MACARONIS BIO ST PAULIN CLEMENTINES	POTAGE ST GERMAIN GRATIN DE BUTTERNUT PDT SALADE VERTE PETIT SUISSE BANANE BIO	CAROTTES RAPEES ROTI DE PORC A L'ITALIENNE PETITS POIS EMMENTAL GALETTE FEUILLETEE AUX POMMES	BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHEVRE DAUBE DE BŒUF SALSIFIS YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	CHOU ROUGE A LA FLAMANDE BLANQUETTE DE POISSON SEMOULE ET LEGUMES PONT L'EVEQUE CREME BISCUITS SPECULOS

LUNDI 17 JANVIER	MARDI 18 JANVIER	MERCREDI 19 JANVIER	JEUDI 20 JANVIER	VENDREDI 21 JANVIER
VELOUTE DE LEGUMES AU KIRI JAMBON BRAISE FLAGEOLETS COULOMMIERS KIWI	POMMES DE TERRE AU SURIMI MIJOTE DE BŒUF CAROTTES BIO TOMME ECLAIR VANILLE	VELOUTE DE PANAIS PAVE DE HOKI SAUCE DUGLERE RIZ PILAF CROIX DE MALTE POIRE	CELERI REMOULADE POISSON FRAIS A LA GRAINE DE MOUTARDE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE ENTREMETS AU CHOCOLAT	TABOULE D'HIVER ŒUF BECHAMEL HARICOTS VERTS PERSILLES COMTE POMME BIO

# Menus Du 24 JANVIER AU 11 FEVRIER 2022

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 24 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	MERCREDI 26 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE D'AVOCAT	SALADE DE CHOU CHINOIS	CAROTTES RAPEES BIO
DHAL DE LENTILLES	COLIN SAUCE AUREORE	ESTOUFFADE DE BŒUF	NEMS AU POULET	ROTI DE PORC
RIZ	CHOU BROCOLIS	POMMES DE TERRE ROTIES AUX EPICES	PATES AUX LEGUMES	COTES DE BLETTES BECHAMEL
SAMOS	ST NECTAIRE	CAMAMBERT	FROMAGE DE CHEVRE AUX SESAMES	EMMENTAL
FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS	CLEMENTINES	ENTREMETS VANILLE	ANANAS SIROP	GATEAU AUX POIRES

LUNDI 31 JANVIER	MARDI 01 FEVRIER	MERCREDI 02 FEVRIER	JEUDI 03 FEVRIER	VENDREDI 04 FEVRIER
RILLETES	ENDIVES POMME GRUYERE	SALADE DE RIZ AU JAMBON	POTAGE AUX CROUTONS	PAMPLEMOUSSE ROSE
ESCALOPE DE DINDE POEELE	QUICHE	DOS DE CABILLAUD SAUCE CRE-VETTES	BŒUF MIROTON BIO	TARTIFLETTE
PETITS POIS BIO	VEGETARIENNE	FONDUE D'EPINARD	HARICOTS BEURRE	SALADE VERTE
CANTAL	TOMME NOIRE	BRIE	FROMAGE	PETIT SUISSE
ORANGE	POIRE AU CAMEL	CREPE	CREME AUX OEUFS	SALADE DE FRUITS

LUNDI 07 FEVRIER	MARDI 08 FEVRIER	MERCREDI 09 FEVRIER	JEUDI 10 FEVRIER	VENDREDI 11 FEVRIER
PATES BIO AU THON	CELERI RAPE VINAIGRETTE	MACHE ET MAIS	BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES
PAUPIETTE DE VEAU	FILET DE COLIN SAUCE DIEP-POISE	ST HACHE	MIJOTE DE PETITS POIS ET FEVES	BŒUF AUX
COMPOTEE DE CHOUX	RIZ DORE	FRITES	SEMOULE DE COUSCOUS	CAROTTES
ST PAULIN	GOUDA	CHANTENEIGE	BABYBEL	MUNSTER
KIWI	ENTREMETS AU PRALINE	CREME DESSERT A LA VANILLE	POMME BIO	MARBRE AU CHOCOLAT

# Menus DU 14 FEVRIER AU 18 FEVRIER 2022

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 14 FEVRIER	MARDI 15 FEVRIER	MERCREDI 16 FEVRIER	JEUDI 17 FEVRIER	VENDREDI 18 FRVRIER
AVOCAT MAYONNAISE	POTAGE CRECY	ŒUFS DUR MAYONNAISE	DUO DE CHOU BLANC ET ROUGE NOIX EMMENTAL	CREPE AU FROMAGE
EMINCE DE PORC	SAUTE DE VEAU MARENGO	PATES VEGETARIENNES SALADE VERTE	POULET ROTI	COLIN SAUCE CITRONNEE
BOULGHOUR	HARICOTS VERTS	ST BRICET	POMMES DE TERRE SAUTEES	PUREE DE LEGUMES BIO
CAMEMBERT	MIMOLETTE	ORANGE	BOURSIN	CANTAL
ILE FLOTTANTE	RIZ AU LAIT		COMPOTE DE POMME BIO	POIRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

--	--	--	--	--