

Restauration Scolaire - Menus du 04 au 29 janvier 2021

<i>Lundi 04 janvier</i>	<i>Mardi 05 janvier</i>	<i>Jeudi 07 janvier</i>	<i>Vendredi 08 janvier</i>
Betteraves bio vinaigrette à l'ail Raviolis au fromage Petit moulé nature Pomme régionale	Salade de pâtes tricolores Filet de merlu blanc sauce citron Haricots verts persillés Buchette lait mélange Flan chocolat	Salade iceberg croûtons à l'ail Parmentier au soja Bio Pointe de Brie Bio Galette des rois	Velouté potiron à l'ancienne Sauté de porc sauce dijonnaise Riz Suisse fruité Clémentine
<i>Lundi 11 janvier</i>	<i>Mardi 12 janvier</i>	<i>Jeudi 14 janvier</i>	<i>Vendredi 15 janvier</i>
Haricots beurre vinaigrette Sauté de bœuf façon bourguignon Pommes de terre vapeur Tomme blanche Flan vanille	Saucisson à l'ail Filet de poisson pané - citron Purée de pommes de terre et céleri Suisse fruité Kiwi Bio	Potage cultivateur Boulettes végétariennes sauce tomate Chou-fleur béchamel Yaourt nature bio Banane Bio	Salade mêlée- vinaigrette aux agrumes Risotto potiron œuf dur Mimolette Cake du chef
<i>Lundi 18 janvier</i>	<i>Mardi 19 janvier</i>	<i>Jeudi 21 janvier</i>	<i>Vendredi 22 janvier</i>
Carottes râpées vinaigre au miel Chipolata Farfalles Yaourt sucré Salade de fruits au sirop	Salade iceberg vinaigrette Emincé de dinde sauce paprika Riz Emmental Gaufre de Liège	Salade verte aux dés de tomates Pizza au fromage Flan chocolat Boudoirs	Potage épinards Brandade de Colin Pyrénées Poire régionale
<i>Lundi 25 janvier</i>	<i>Mardi 26 janvier</i>	<i>Jeudi 28 janvier</i>	<i>Vendredi 29 janvier</i>
Betteraves Bio Allumettes de dinde façon carbonara Tortis au beurre Suisse fruité Pomme régionale	Salade iceberg aux croûtons Pilaf de riz et lentilles Bio au curry Coulommiers Crème dessert au chocolat	Potage carottes spéculos Filet de colin d'Alaska sauce citron Haricots verts persillés Montcadi Banane Bio	Médaille de surimi mayonnaise Aiguillettes de poulet sauce à l'ancienne Carottes et panais vapeur Crème anglaise Gâteau à la noisette et au miel du chef

Restauration Scolaire - Menus **du 01 au 12 février 2021**

<i>Lundi 1^{er} février</i>	<i>Mardi 02 février</i>	<i>Jeudi 04 février</i>	<i>Vendredi 05 février</i>
Macédoine de légumes mayonnaise Normandin de veau Riz - sauce tomate Brie Poire régionale	Salade mêlée vinaigrette Gratin de pommes de terre et knack Yaourt nature Crêpe nature et sucre	Salade de pommes de terre Bouchée de blé légumes et haricots Carottes au jus Petit moulé nature Compote pomme	Velouté printanier de cresson Filet de merlu blanc sauce normande Haricots verts persillés Emmental Flan chocolat
<i>Lundi 08 février</i>	<i>Mardi 09 février</i>	<i>Jeudi 11 février</i>	<i>Vendredi 12 février</i>
Haricots beurre vinaigrette à l'échalotte Bouchée de porc sauce charcutière Flageolets Yaourt sucré Pomme régionale	Crêpe au fromage Mignon de poulet sauce tomate Chou-fleur Tomme blanche Clémentine	Chou blanc râpé vinaigrette au sésame Emincé de filet de poulet sauce aigre douce Riz créole Yaourt noix de coco Ananas au sirop	Potage de potiron et poire Flan de carottes à l'emmental Yaourt aromatisé Pomme régionale