

## MENUS Janvier / Février 2019

LUNDI 14/01	MARDI 15/01	JEUDI 17/01	VENDREDI 18/01
Feuilleté chèvre/ miel Pavé de poisson à la Bordelaise Brocoli/p.d.t Fromage blanc aux fruits	Betteraves rouges Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Clémentines	Salade verte aux dés de mimolette Blanquette de veau Carottes/riz Yaourt aromatisé	Velouté de légumes Aiguillettes de poulet marinées aux herbes de Provence Gratin dauphinois Chamois d'Or Poire
LUNDI 21/01	MARDI 22/01	JEUDI 24/01	VENDREDI 25/01
Velouté de tomates Filet de limande meunière Poêlée aux carottes/épinards Petits filous aux fruits	Salade verte Hachi parmentier Plateau de fromages Pomme	Pomelos Bœuf tomate Semoule Tome blanche Clémentines	Tarte façon Périgourdine Steak de soja tomate Carottes Pavé d'Affinois Brin Compote de fruits/biscuits
LUNDI 28/01	MARDI 29/01	JEUDI 31/01	VENDREDI 01/02
Carottes râpées Paupiette de dinde Lentilles à la paysanne Vache qui rit Orange	Tarte aux fromages Palette de porc Frites carottes/panais Bombel Poire	Salade de riz au thon Emincé de bœuf Haricots beurre Crème dessert lacté vanille	Concombre Dos de cabillaud à la sauce hollandaise Boulgour Comté Gaufrettes Milka
LUNDI 04/02	MARDI 05/02	JEUDI 07/02	VENDREDI 08/02
Taboulé Steak haché au tomato grill Haricots verts Yaourt nature « Nova »	Fromage chaud sur son lit de salade Galette de sarrasin champignon/ poulet Crêpe au choix	Samoussa de légumes salade verte Emincées de dinde mandarin Poêlée asiatique Beignet	Duo de crudité Galette végétal à l'Oriental P.d.t rosti aux légumes Petits Suisses nature
LUNDI 25/02	MARDI 26/02	JEUDI 28/02	VENDREDI 1/03
Feuilleté au fromage Colin meunière Ratatouille Chavroux Kiwi	Salade verte aux dés de pommes Escalope de poulet Beignets de choux fleur Fromage blanc	Carottes râpées aux cerneaux de noix Bœuf carottes P.d.t vapeur Pavé d'Affinois Cocktail de fruits	Crêpe au fromage Chipolatas Trio de légumes Plateau de fromages Poire

### LÉGENDE :

- Viande, poisson, œuf
- Céréales et légumes secs
- Légumes et fruits crus
- Légumes et fruits cuits
- Produits laitiers
- Produits sucrés

La restauration de la cantine scolaire est réalisée sur place. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs.