Menu des restaurants scolaires janvier 2023

LUNDI 02 JANVIER	MARDI 03 JANVIER	MERCREDI 04 JANVIER	JEUDI 05 JANVIER	VENDREDI 06 JANVIER
SALADE VERTE ET SES CROUTONS STEAK FROMAGER EPINARDS AU JUS / POMMES DE TERRE COMTE AOP FRUIT DE SAISON BIO	SALADE AMERICAINE EMINCE DE POULET AU CURRY BOULETTES VEGETALES PATES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	POTAGE FILET DE COLIN A LA TOMATE CEREALES A L'INDIENNE YAOURT AROME FRAMBOISE DE LA FERME FRUIT AU SIROP	CHOU CHINOIS SAUTE DE BŒUF VIANDE QUALITE LORRAINE TARTE AUX LEGUMES PUREE DE POTIRON CAMEMBERT GALETTE DES ROIS	SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME OMELETTE AU GRUYERE PETITS POIS CAROTTES TOMME A LA COUPE CREME AU CHOCOLAT
LUNDI 09 JANVIER	**MARDI 10 JANVIER**	**MERCREDI 11 JANVIER**	**JEUDI 12 JANVIER**	**VENDREDI 13 JANVIER**
COLESLAW AUX POMMES CHILI SIN CARN FALAFELS (VEGETARIEN) RIZ BIO BABYBEL FRUIT DE SAISON	CHOU-FLEUR TARTIFLETTE AOP TARTIFLETTE SANS LARDON GOUDA A LA COUPE CLEMENTINES	SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SPAGHETTIS AU THON TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES CITRONNEES BIO COUSCOUS MERGUEZ BOULETTES LENTILLES SARRASIN LANGUE DE CHAT YAOURT NATURE SUCRE DE LA FERME	MACEDOINE DE LEGUMES POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE EPINARDS / POMMES DE TERRE BRIE A LA COUPE GATEAU ANIVERSAIRE PAIN AUX CEREALES
LUNDI 16 JANVIER	**MARDI 17 JANVIER**	**MERCREDI 18 JANVIER**	**JEUDI 19 JANVIER**	**VENDREDI 20 JANVIER**
SALADE CARNAVAL STEAK HACHE AU JUS STEAK FROMAGER BOULGOUR CARRE FRAIS BEIGNET CHOCOLAT	CELERI REMOULADE BIO FILET DE COLIN AUX FINES HERBES PUREE DE POTIRON FROMAGE GROSJEAN FRUIT DE SAISON	POTAGE AUX CEPES VEAU MARENGO FALAFELS PATES MUNSTER FRUIT DE SAISON PAIN AU MAIS	ASSORTIMENT DE CRUDITES CORDON BLEU DE DINDE STEAK BOULGOUR LENTILLES CORAIL POTEE DE LENTILLES BIO LEGUMES CAMEMBERT CREME CHOCOLAT BIO	SALADE DE BETTERAVES BIO BOUCHEE A LA REINE BOUCHEE AU POISSON RIZ BIO ST MORET FRUIT DE SAISON
LUNDI 23 JANVIER	**MARDI 24 JANVIER**	**MERCREDI 25 JANVIER**	**JEUDI 26 JANVIER**	**VENDREDI 27 JANVIER**
POTAGE RAVIOLIS AU FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE FERME FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES FILET DE POISSON A L'OSEILLE PUREE TROIS LEGUMES CAMEMBERT A LA COUPE FRUIT DE SAISON	TABOULE CUISSE DE POULET ROTIE STEAK FROMAGER BATONNIERES DE LEGUMES COMTE A LA COUPE AOP FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE EMINCE DE BŒUF FORESTIER TARTE AUX POIREAUX CAROTTES / POMMES DE TERRE CARRE FRAIS CREME CARAMEL FERME DES FORGES	SALADE CHINOISE NEMS DE POULET PANE DE BLE FROMAGE EPINARDS RIZ CANTONAIS CHAVROUX ANANAS AU SIROP MENU CHINOIS
LUNDI 30 JANVIER	**MARDI 31 JANVIER**	**MERCREDI 01 FÉVRIER**	**JEUDI 02 FÉVRIER**	**VENDREDI 03 FÉVRIER**
SALADE AMERICAINE FILET DE POULET A LA CREME NUGGETS DE BLE HARICOTS VERTS FLAGEOLET / POMMES DE TERRE CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES COUSCOUS AUX BOULETTES D'AGNEAU GALETTE DE BLE AUX EPINARDS BLEU PORTION FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES STEAK DE BLE ET POIS BASQUAISE GRATIN DE CHOU-FLEUR ET PDT GOUDA FRUIT DE SAISON BIO	CELERI BIO VINAIGRETTE POISSON PANE SAUCE TARTARE PUREE CRECY CANTAL AOP CREME VANILLE DE LA FERME	COLESLAW SAUTE DE BŒUF LQV AUX CHAMPIGNONS STEAK DE MILLET PENNES YAOURT NATURE SUCRE CREPE AU SUCRE CHANDELEUR

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers