



MENU '4 SAISONS' DU 08 janvier 2018 AU 09 février 2018

Menus scolaires 1 composante BIO par jour

	SEMAINE DU 08 janvier AU 12 janvier	SEMAINE DU 15 janvier AU 19 janvier	SEMAINE DU 22 janvier AU 26 janvier
Lundi	Betteraves BIO en salade Macaronis à la bolognaise** et râpé Fromage Croc'lait Compote de poire (ind)	Céleri remoulade Bœuf braisé Blé à la tomate Yaourt aromatisé Fruit BIO de saison	Chou blanc en salade Filet de lieu sauce ciboulette Pâtes BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel
Mardi	Salade de pomme de terre Omelette BIO Poêlée bretonne (chou fleur et brocolis) Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Chou rouge en salade Filet de poisson sauce crème Purée de courges BIO Tomme noire des Pyrénées Beignet aux pommes Salade verte BIO	Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de bœuf sauce 4 épices Semoule Fromage blanc BIO nature Fruit de saison
Mercredi	Salade coleslaw BIO Paupiette de veau au jus Jardinière de légumes P'tit cottentin nature A qui la fève? Galette des rois	CROZIFLETTE Croziflette* **/ Croziflette de volaille Fromage blanc Compote de pomme banane	Betteraves BIO en salade Poisson pané et citron Haricots verts persillés Petit suisse aromatisé Gâteau au yaourt
Jeudi	Salade de haricots verts Filet de colin sauce citron Riz créole Pointe de brie Fruit BIO de saison	Sauté de volaille au paprika Potatoes Chanteneige Crème dessert BIO	RACLETTE Salade verte BIO Assortiment de charcuterie*/ charcuterie de volaille Pommes vapeurs et fromage à raclette Compote de poires
Vendredi	Salade verte Filet de poulet au thym Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature BIO A qui la fève? Galette des rois	Salade de boulghour Œuf dur BIO béchamel Epinards hachés et croûtons Plateau de fromage Fruit de saison	Salade de lentilles Aiguillettes de volaille sauce curry Purée de chou fleur St Morêt Fruit BIO de saison

	SEMAINE DU 29 janvier AU 02 février	SEMAINE DU 05 février AU 09 février
Lundi	Taboulé BIO Steak haché Petits pois Petit suisse nature Fruit de saison	Betteraves en salade Cordon bleu de volaille Gratin de salsifis et pomme de terre Fromage blanc Fruit BIO de saison
Mardi	Salade verte Raviolis au saumon** Camembert BIO Compote de pommes Pizza BIO au fromage	Carottes BIO râpées Rôti de porc à la moutarde* / Rôti de volaille Frites Brebiscrème Cocktail de fruits
Mercredi	Sauté de porc au jus* / sauté de volaille Purée de panais Tomme de Savoie Fruit de saison	Salade de chou-fleur Haut de cuisse de poulet façon Grand-mère Blé BIO Gouda Fruit de saison
Jeudi	Velouté de légumes maison Blanquette de veau Riz créole Yaourt aromatisé Fruit BIO de saison	Salade de pâtes Filet de poisson à l'anis Haricots verts à l'ail Yaourt nature BIO Fruit de saison
Vendredi	CHANDELEUR Crêpe au fromage Jambon blanc*/ Jambon de volaille Carottes BIO à la crème Vache picon Crêpe au chocolat	JO HIVER Salade de chou chinois sauce sucré salé Canard à l'aigre douce Riz BIO CORÉE DU SUD Mousse coco Medaille en chocolat