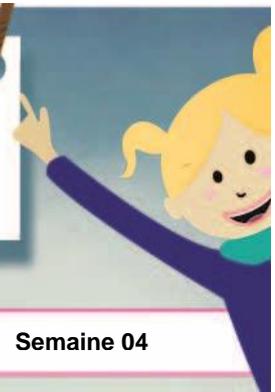


Menus du mois janvier 2023

Scolaire 5 composants



Semaine 01

Semaine 02

Semaine 03

Semaine 04

Lundi

Chou blanc vinaigrette
Chili con carne
Riz basmati
Edam
Compote de pomme bio

Betterave vinaigrette à
l'échalote
Pilons de poulet marinés
au curry
Purée de butternut
Camembert bio
Crème dessert vanille bio

Salade de haricots blancs
vinaigrette persillée
Nuggets de poisson
Purée de carottes bio
nature
Cantal AOP
Orange bio

Mardi

Sardines citron
Steak haché grillé
Haricots verts persillés bio
Emmental
Gâteau de semoule au
caramel

Salade verte cœur de
palmier
Steak haché bio au jus
Frites
Saint-Paulin
Salade de fruits frais aux
amandes torréfiées

Salade de lentilles
vinaigrette
Boulettes de soja coulis
tomate
Pâtes coquillettes au
fromage râpé
Yaourt aromatisé

Salade chou chinois
pomme verte et raisins
secs
Sauté de dinde tandoori
lait de coco
Riz créole
Bleu d'auvergne (AOP)
Crème dessert drainé

Mercredi

Couscous merguez poulet
Kiri
Galette des rois

Salade d'endives aux
pommes
Gnocchi à la romaine
coulis de tomate
Emmental bio
Tarte fine aux poires

Oeuf mimosa
Rôti de veau au romarin
Gratin de chou-fleur
Kiri bio
Panna cotta au caramel

Salade verte noix
vinaigrette
Lasagnes bolognaise
Yaourt entier nature bio
Tarte au chocolat

Jeudi

Salade verte vinaigrette au
vinaigre balsamique
Paupiette de saumon
sauce beurre blanc citron
Frites
Petit suisse nature sucré
Donuts

Feuilleté au fromage
Filet de merlu meunière
Carottes Vichy
Saint-Nectaire (AOP)
Crème dessert chocolat
bio

Carottes râpées vinaigrette
Pommes de terre bio
Yaourt brassé aux fruits
bio
Madeleine nature

Rosette cornichons
Filet de hoki sauce oseille
Purée de butternut
Fromage blanc aux fruits
Sablé de retz

Vendredi