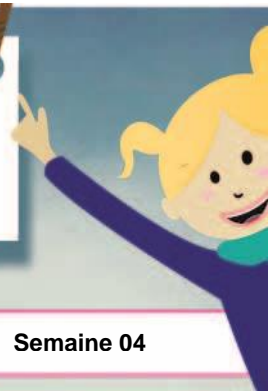


# Menus du mois janvier 2023

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