

MENU CANTINE DU MOIS DE JANVIER 2019

LUNDI 07

Betteraves rouge vinaigrette
Filet de poisson pané
Riz jaune
Fromage blanc/confiture

LUNDI 14

Tomates en vinaigrette
Gratin de poisson
Quinoa*
Yaourt de brebis*

LUNDI 21

Salade verte/ Mimolette
Rôti de porc
Brocolis au jus
Choux à la crème

LUNDI 28

Taboulé
Rôti de bœuf
Courgettes sautées au parmesan
Pomme

MARDI 08

Carottes rapées
Emincés de volaille à la Basquaise
Coquillettes
Gouda
Compote de pommes*

MARDI 15

Salade verte vinaigrette
Tortilla de pommes de terre
Cantal
Poire cuite

MARDI 22

Radis/beurre
Hachis parmentier de bœuf
Camembert
Kiwi

MARDI 29

Salade verte vinaigrette
Tartiflette
Liégeois aux fruits

JEUDI 10

Concombres vinaigrette
Chipolatas*
Purée
Yaourt nature*

JEUDI 17

Gigot d'agneau
Haricots blancs
Petits Suisses aux fruits

JEUDI 24

Pâte au surimi
Cuisses de poulet
Ratatouille
Tartare
Fruits des îles

JEUDI 31

Cœurs de palmiers/mais
Paupiettes de veau
Petits pois
Kiri
Clémentine

VENDREDI 11

Veau Marengo
Haricots verts
Tomme des Ardoisiers*
Banane

VENDREDI 18

Taboulé
Filet de poulet
Poêlée wok
Rondelé au bleu
Clémentines

VENDREDI 25

Pâté de campagne
Mouclade
Pommes de terre rissolées
Yaourt nature*

VENDREDI 01/02

Carottes rapées
Effiloché de raies aux capres
Pommes de terre vapeur
Crêpes

en rouge : Plats préparés sur site

*** plats à base de produits locaux (voir liste des producteurs affichée au Groupe Scolaire)**