

## MENUS du 20 janvier au vendredi 21 février 2019

<b>Lundi 20/01</b>	<b>Mardi 21/01</b>	<b>Jeudi 23/01</b>	<b>Vendredi 24/01</b>
Salade endives noix <b>SF</b> Tortis bolognaise végétarienne <b>F</b> Emincé de soja <b>F</b> Ananas frais	Potage poule vermicelle Saucisses <b>SV</b> lentilles <b>F</b> Flan au caramel	Salade chinoise carottes soja crevette <b>F</b> Sauté de poulet sce soja <b>F</b> Riz cantonnais à l'emmental <b>F</b> Salade de fruits aux noix de cajou	Salade mâche et emmental <b>F</b> Colin Alaska chrono filet <b>S</b> Purée pdt carotte <b>S</b> Fruit de saison
<b>Lundi 27/01</b>	<b>Mardi 28/01</b>	<b>Jeudi 30/01</b>	<b>Vendredi 31/01</b>
Carottes râpées <b>F</b> Rôti bœuf <b>F</b> Frites <b>S</b> Compote	Potage de lég. et fromage râpé <b>F</b> Escalope de porc <b>SV</b> Purée de pois cassé Poire	Crème potiron <b>B</b> Omelette pdt <b>F</b> salade <b>F</b> Orange	Flammekuche gratinée <b>S</b> Truite <b>S</b> Gratin épinard <b>S</b> Mousse au chocolat
<b>Lundi 03/02</b>	<b>Mardi 04/02</b>	<b>Jeudi 06/02</b>	<b>Vendredi 07/02</b>
betterave <b>SV</b> blanquette dinde à l'ancienne <b>SV</b> duo de blé et champignons <b>F</b> flan praliné	Salade de mâche <b>F</b> Oreille d'âne <b>S</b> Garniture du jour <b>F</b> Crêpe au sucre	Saucisson <b>SV</b> Steak haché <b>S</b> Poêlée de légumes à la vapeur <b>F</b> Gâteau basques	Œufs durs sce cocktail <b>SV</b> Filet de colin bahianaise <b>S</b> Pdt vapeur <b>F</b> kiwi
<b>Lundi 10/02</b>	<b>Mardi 11/02</b>	<b>Jeudi 13/02</b>	<b>Vendredi 14/02</b>
Pâté <b>SV</b> Cote de porc à la dijonnaise <b>SV</b> Carotte rondelle vichy <b>F</b> Tarte au chocolat	Potage de légumes <b>F</b> Pane fromage emmental <b>S</b> Petits pois à la paysanne <b>S</b> Banane	Salade d'endives aux croûtons <b>F</b> Steak bœuf <b>S</b> Purée pdt maison <b>F</b> Crème dessert vanille	Blé édam olive surimi <b>F</b> Pavé hoki sce crustacé <b>S</b> Haricots verts persillés <b>S</b> Plan pâtissier
<b>Lundi 17/02</b>	<b>Mardi 18/02</b>	<b>Jeudi 20/02</b>	<b>Vendredi 21/02</b>
Saucisson ail cornichon <b>F</b> Emincé de veau poêlé <b>SV</b> Macaroni au fromage Orange	Salade de laitue au cantal <b>F</b> Chipolatas et merguez <b>SV</b> lentilles flan noix de coco	Salade de riz <b>F</b> Boulettes ou nuggets végétariens <b>S</b> Flan de courgettes à la tomme <b>S</b> Tarte aux pommes	Carottes râpées raisons <b>F</b> Poisson pané <b>S</b> Riz à la tomate Velouté fruit

Une portion de fromage est proposée quotidiennement aux enfants.

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

**B** : brick/ **SV** : sous vide/ **F** : frais /**CSP** : cuisiné sur place /**S** : surgelé/ **PI** : pot individuel/**C** : Conserves

