



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE JANVIER 2018



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 1 au 5 Janvier



Du 8 au 12 Janvier

Salade de riz composée	Carottes râpées vinaigrette	Pâté mousse de foie / cornichon	Macédoine mayonnaise
Cordon bleu	Moelleux de veau au jus	Sauté de dinde façon orientale (Tomate, oignon, épices)	Dés de poissons florentine à la vache qui rit
Haricots verts	Coquillettes	Semoule	Plat complet
Coulommiers	Yaourt sucré	Cantadou ail et fines herbes	Chanteneige
Fruit	***Galette des rois*** 	Fruit	Lacté chocolat

Du 15 au 19 Janvier

Salade de pâtes	 Potage cultivateur	Brocolis vinaigrette	Salade de pommes de terre mimosa
Aiguillettes de poulet sauce paprika persil	 Chili Végétarien (h. rouges, tomates, carottes, maïs)	Gratin de pâtes au jambon	Poisson pané et citron
Petits pois carottes	Riz	Plat complet	Poêlée de légumes
Fromage blanc aromatisé	Camembert	Yaourt sucré	Fraidou
Fruit	Ile flottante	Fruit	 Smoothie pomme banane

Du 22 au 26 Janvier

Taboulé	 Potage paysan	Betterave vinaigrette	Salade verte et croutons
Macaronade de dinde	Emincé de porc sauce caramel	Bœuf braisé	Potimenter de poisson (purée de potiron et pommes de terre)
Carottes	Coquillettes	Chou fleur et pommes de terre gratin	Plat complet
Carré du Poitou	Yaourt aromatisé	Vache Picon	Petit cotentin
Fruit	Fruit	Flan vanille nappé caramel	***Les pas pareilles*** Gaufre Bruxelloise sauce chocolat au lait du chef OU Chantilly

Du 29 Janvier au 2 Février

Potage J Darblay	Salade blé aux petits légumes	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette
Saucisse de Strasbourg	Omelette au fromage	Boulettes de mouton à la provençale (tomate, olive, h. de Provinces)	Pavé de hoki sauce citron
Lentilles	Poêlée de légumes	Semoule	Purée d'épinards
Mimolette	Cantafrais	Petit suisse sucré	Chanteneige
Lacté vanille	Fruit	Compote pomme ananas	***La chandeleur*** Crêpe sucrée



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

BON APPETIT !

