


# 2018





## Menus du restaurant scolaire



### Semaine 2 du 8 au 12 janvier 2018

Lundi 8/01/18	Mardi 9/01/18	Jeudi 11/01/18	Vendredi 12/01/18
Salade de pâtes	Betterave vinaigrette 	Salade verte (récolter local)	Céleris rémoulade (Pota'Djé BIO)
Poissons panés 	Emincé de bœuf au jus	Sauté de volaille	Quenelles à la tomate
Gratin de choux fleurs	Purée (récolter local)	Poêlée de légumes	Haricots verts sautés
Compote de pommes	St Moret 	Yaourt des vaches heureuses	Petit moulé
	Fruits de saisons (récolter local)	Brioche des rois 'fournil du trivè...' 	Fruit de saisons: (récolter local) 

### Semaine 3 du 15 au 19 janvier 2018

Lundi 15/01/18	Mardi 16/01/18	Jeudi 18/01/18	Vendredi 19/01/18
Carottes râpées (Pota'Djé BIO)	Salade verte (récolter local)	Salade de haricots	Crêpe
Boules de bœuf	Cordon bleu	Saucisson cuit	Blanquette de Poissons 
Pâtes 	Blettes béchamel	Pomme de terre vapeur (récolter local)	Petits pois à la française
Bleu 	Yaourt des vaches heureuses	Buche du pilât 	Fan vanille / biscuit
Fruit de saison (récolter local)	Gâteau maison	Fruits de saisons (récolter local)	

### Semaine 4 du 22 au 26 janvier 2018

Lundi 22/01/18	Mardi 23/01/18	Jeudi 25/01/18	Vendredi 26/01/18
Salade coleslaw (Pota'Djé BIO)	Salade verte (récolter local)	Salade d'ebly	Macédoine de légumes 
Palette de porc à la diable	Sauté de dinde au jus 	Sauté de veau (BIO EARL Durif)	Paella au poisson
Lentilles	Epinards à la crème 	Carottes braisées (Pota'Djé BIO)	Glace
Edam	Gâteau de semoule	Yaourt des vaches heureuses	
Fruits de saison (récolter local)		Fruits de saisons (récolter local)	



Viande bovine d'origine Française

