

# MENU JANVIER - FEVRIER 2019



Lundi 7 janvier	Mardi 8 janvier	Jeudi 10 janvier	Vendredi 11 janvier
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Sardine / beurre</li> <li>. Blanc de poulet</li> <li>. Gratin de brocolis</li> <li>. Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées</li> <li>. Chipolatas</li> <li>. Purée</li> <li>. Yaourt nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Batavia vinaigrette</li> <li>. Lasagne bolognaise</li> <li>. Gouda©</li> <li>. Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Betteraves-dés de fruits</li> <li>. Poisson frais</li> <li>. Riz</li> <li>. Petits suisses aux fruits</li> </ul>
Lundi 14 janvier	Mardi 15 janvier	Jeudi 17 janvier	Vendredi 18 janvier
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Pâté basque-cornichons</li> <li>. Paupiette de veau sauce tomate</li> <li>. Coquillettes</li> <li>. Emmental râpé</li> <li>. Clémentine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Taboulé</li> <li>. Rôti de bœuf*</li> <li>. Haricots verts</li> <li>. Crème dessert vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de potimarron</li> <li>. Cuisse de poulet</li> <li>. Pommes rissolées</li> <li>. Tome</li> <li>. Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Laitue-mimolette-croustons</li> <li>. Poisson frais citronné</li> <li>. Carottes vichy</li> <li>. Yaourt fruité</li> </ul>
Lundi 21 janvier	Mardi 22 janvier	Jeudi 24 janvier	Vendredi 25 janvier
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade d'avocat-surimi-fruits</li> <li>. Emincé de lapin</li> <li>. Semoule</li> <li>. Fromage blanc au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Quiche lorraine</li> <li>. Daube*-carottes</li> <li>. Clémentine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Potage de légumes</li> <li>. Poisson meunière</li> <li>. Pomme vapeur</li> <li>. Petits suisses nature sucrés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Batavia-mozarella sauce salade</li> <li>. Rôti de porc</li> <li>. Lentilles</li> <li>. Poire</li> </ul>
Lundi 28 janvier	Mardi 29 janvier	Jeudi 31 janvier	Vendredi 1 <sup>er</sup> février
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Concombre-féta-ciboulette</li> <li>. Paëlla (Prim.)</li> <li>. Nuggets poisson-macaroni (Mater)</li> <li>. Pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées-raisins secs au jus d'orange</li> <li>. Steak de bœuf*</li> <li>. Haricots beurre</li> <li>. Eclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Endives à la crème fraîche citronnée</li> <li>. Parmentier de canard</li> <li>. Camembert</li> <li>. Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rillettes d'oie</li> <li>. Rôti de dinde</li> <li>. Epinards à la crème</li> <li>. Banane</li> </ul>

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame

Lundi 4 février	Mardi 5 février	Jeudi 7 février	Vendredi 8 février
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Céleri râpé</li> <li>. Tartiflette</li> <li>. Flamby©</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Pizza</li> <li>. Sauté de veau</li> <li>. Champignons/carottes</li> <li>. Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de tomates</li> <li>. Calamar à la romaine</li> <li>. Riz</li> <li>. Kiri</li> <li>. Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Jambon de pays</li> <li>. Emincé de porc aux oignons</li> <li>. Gratin de chou-fleur</li> <li>. Flan pâtissier</li> </ul>
Lundi 11 février	Mardi 12 février	Jeudi 14 février	Vendredi 15 février
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade vinaigrette</li> <li>. Omelette p.de terre</li> <li>. Gouda©</li> <li>. Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Saucisson-cornichons</li> <li>. Poisson</li> <li>. Coquillettes</li> <li>. Vache qui Rit©</li> <li>. Ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Velouté de patate douce</li> <li>. Blanc de poulet</li> <li>. Petits pois</li> <li>. Poire</li> </ul>	REPAS BRETON <ul style="list-style-type: none"> <li>. Jus de pomme</li> <li>. Crêpe au Fromage</li> <li>. Saucisse</li> <li>. Cassolette bretonne</li> <li>. Coupe bretonne</li> </ul>

\* viande bovine née, élevée et abattue en France.

**Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.**

Fait maison

Produits frais / circuit court

Produits bio



Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin  
 - Sésame