

Menus de la Cantine pour le mois de Janvier 2019

Lundi 7 Janvier	Mardi 8 Janvier	Jeudi 10 Janvier	Vendredi 11 Janvier
<p>Salade russe Escalope cordon bleu - Ketchup Gratin de choux-fleurs Fromage frais fruité Mini Quatre-quart</p>	<p><u>MENU BIO</u> Céleri BIO sauce cocktail Emincé de poulet BIO rôti jus aux herbes Pâtes BIO au beurre Coulommiers BIO Compote BIO</p> 	<p>Salade de maïs au thon Sauté de porc à la diable S/P: Aiguillette de poulet à la diable Haricots verts au jus Mi-chèvre Entremet chocolat</p>	<p><u>EIPHANIE</u> Radis - Beurre Haché de colin sauce tomate Pommes Lyonnaise Vache qui rit Galette des Rois</p> 
Lundi 14 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 17 Janvier	Vendredi 18 Janvier
<p><u>MENU BIO</u> Salade de pâtes BIO aux petits légumes Omelette BIO Brocolis BIO à la crème Coulommiers BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade écolière Daube de bœuf aux oignons Pommes rissolées Les Fripons Fruit de saison</p> 	<p><u>PLAT DE NOS REGIONS</u> Salade méele Choucroute garnie (saucisson à l'ail, saucisse de Francfort, jambon blanc) S/P: Choucroute garnie sans porc Pointe de Brie Mousse au chocolat</p>	<p>Feuilleté au fromage Rabats d'encornets panés sauce tartare maison Cordiale de légumes Yaourt Fruit de saison</p>
Lundi 21 Janvier	Mardi 22 Janvier	Jeudi 24 Janvier	Vendredi 25 Janvier
<p>Pommes de terre au maquereaux Boulettes de bœuf sauce curry Pâtes au beurre Fromage frais fruité Compote</p>	<p><u>MENU BIO</u> Salade de maïs BIO Sauté de veau BIO à l'Alsacienne (moutarde, oignons, tomate) Carottes BIO à la ciboulette Camembert BIO Fruit de saison BIO</p>	<p><u>MENU ESPAGNOL</u> Gaspacho Tortillas de pomme de terre Pisto (courgettes, poivrons rouges et verts, ail et sauce tomate) Chevretine Carré aux amandes</p> 	<p>Salade coleslaw Cœur de colin côte d'opale Ratatouille Yaourt Gâteau sec</p>
Lundi 28 Janvier	Mardi 29 Janvier	Jeudi 31 Janvier	Vendredi 1 ^{er} Février
<p>Tarte aux poireaux Merguez sauce cumin Légumes couscous Fromage blanc Palets Bretons</p> 	<p>Salade mélangée Tortelloni ricotta épinards sauce tomate Fondu calcium Flan nappé caramel</p>	<p><u>MENU PLAISIR ET BIO</u> Carottes BIO râpées maison Hachis Parmentier BIO maison Coulommiers BIO Fruit de saison BIO</p>	<p><u>CHANDELEUR</u> Radis - Beurre Saumonette sauce charcutière Beignets de choux-fleurs Yaourt Crêpe fraîche sucrée</p> 