

JANVIER 2019 -  
MENUS MATERNELLES

	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 02/01	Salade piémontaise	Paupiette de veau sauce forestière	Jeunes carottes à la crème	Riz au lait	
Jeudi 03/01	Concombre vinaigrette	Bœuf bourguignon	Pâtes	Crème dessert caramel	
Vendredi 04/01	Salade de betteraves	Dos de colin sauce dieppoise	Pommes vapeur	Saint Bricet	Clémentine
Lundi 07/01	Œuf dur mayonnaise	Raviolis au saumon	Salade verte	Emmental	Orange
Mardi 08/01	Potage de légumes	Rôti de bœuf sauce poivre	Purée	Gouda	Pomme
Mercredi 09/01		Saucisse de volaille	Gratin de choux fleurs & pommes de terre	Brie	Gâteau de semoule
Jeudi 10/01	Pizza	Sauté de dinde sauce forestière	Haricots verts	Yaourt aux fraises	
Vendredi 11/01	Salade de concombre	Filet de poisson meunière	Ratatouille	Leerdammer	Galettes des rois
Lundi 14/01	Potage au potimarron	Escalope de dinde sauce normande	Riz créole	Yaourt à la grecque	Clémentine
Mardi 15/01	Carottes râpées	Tortilla	Salade verte	Camembert	Pêche au sirop
Mercredi 16/01		Tajine d'agneau aux pruneaux	Blé aux petits légumes	Saint Moret	Banane
Jeudi 17/01	Salade arlequin	Palette à la diable	Petits pois & carottes	Saint Nectaire	Tarte aux pommes
Vendredi 18/01	Crêpe au fromage	Dos de colin sauce dieppoise	Purée de brocolis		Kiwi
Lundi 21/01	Céleri rémoulade	Poulet rôti	Frites & ketch'up	Crème dessert vanille	
Mardi 22/01	Potage tomate & vermicelle	Chipolatas	Lentilles	Suisse aromatisé	
Mercredi 23/01	Galantine de volaille	Pavé fromager	Haricots beurre à la provençale	Carré de l'Est	Pomme
Jeudi 24/01	Salade coleslaw	Sauté de veau marengo	Jardinière de légumes	Fromage des Pyrénées	Paris-Brest
		<b>MENU ECO RESPONSABLE</b>			
Vendredi 25/01	Potage de légumes	Hachis Parmentier de maquereaux	Salade verte	Fromage blanc	
Lundi 28/01	Sardines & beurre	Escalope viennoise	Carottes à la crème	Yaourt nature	Orange
Mardi 29/01	Potage Dubarry (choux fleurs)	Carbonnade de bœuf	Pommes vapeur	Camembert	Kiwi
Mercredi 30/01	Nem	Rôti de porc	Purée de potimarron	Comté	Poire
Jeudi 31/01		Couscous (merguez & boulettes d'agneau)	Semoule	Liégeois au chocolat	Clémentine

les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Produits issus de l'agriculture biologique

Jardin de pays une origine régionale inscrite dans un rayon de 200 kms

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Fait maison

Viande Label Rouge

Légumes cultivés 100% en France