


















MENUS DES ÉCOLES

Du 4 au 22 janvier 2021



Jour	Semaine du 4 au 8 janvier	Semaine du 11 au 15 janvier	Semaine du 18 au 22 janvier
Lundi	Chou-fleur au roquefort • Filet meunière citron Boulgour aux petits légumes • Yaourt sucré bio  	Betteraves vinaigrette • Escalope cordon bleu Torsades au gruyère • Purée de fruits rouges bio  	Chou-fleur bio à l'italienne • Lasagnes bolognaise (plat complet) Edam bio 
Mardi	EPIPHANIE Salade de coquillettes • Pot au feu sauce tomate • Carottes vichy bio • Galette des rois 	Haricots verts en salade • Couscous de poisson • Semoule au beurre bio • Pomme bio  	Champignons au bleu • Rôti de porc au jus ** • Nouilles aux petits légumes • Ananas au sirop •
Mercredi	EPIPHANIE Crème de légumes bio • Torsades carbonara + gruyère ** Galette des rois 	REPAS VÉGÉTARIEN Blé en salade • Œufs florentine (plat complet) • Brie Pruneaux à la cannelle •	Consommé aux vermicelles • Aiguillettes de poulet au jus • Epinards à la crème • Yaourt aromatisé bio 
Jeudi	REPAS VÉGÉTARIEN Œufs durs vinaigrette • Riz bio mexicain végétarien • Haricots verts sautés • Tomme blanche et clémentines 	Potage mixé • Boulettes coulis tomate • Pommes vapeur • Riz au lait •	Salade domino • Pavé de saumon au beurre blanc • Purée • Kiwi bio •   
Vendredi	Macédoine bio sauce Aurore • Langue de bœuf tomate • Pomme vapeur • Flan caramel 	Œufs durs mayonnaise • Haut de cuisse de poulet bio • Haricots blancs bretonne ** • Crème au chocolat bio 	REPAS VÉGÉTARIEN Haricots verts en salade • Légumes du tajine • Semoule bio au beurre • Tomme blanche et banane 
	SANS PORC ** 6 janv : aiguillettes de poulet	SANS PORC ** 15 janv : haricots blancs bretonne s/porc	SANS PORC ** 19 janv : rôti de dindonneau au jus

L'origine des viandes de bœuf, de veau et de volaille (nés, élevés et abattus en FRANCE) est VBF et VVF. Le bœuf frais est de la race à viande à dominante Blonde d'Aquitaine. Nos charcuteries sont à dominante IGP du Sud-Ouest.

• Plat fait maison