

# MENUS DES ÉCOLES

## Du 25 janvier au 5 février 2021



Jour	Semaine du 25 au 29 janvier	Semaine du 1er au 5 février
Lundi	Potage mixé • Raviolis niçoises gratinées Salade verte  Fromage blanc nature <b>bio</b> + sucre 	Céleri <b>bio</b> rémoulade • Saucisses grillées **  Lentilles •  Purée de fruits rouges <b>bio</b> s/s ajouté 
Mardi	Carottes râpées <b>bio</b> vinaigrette • Rôti de bœuf mayonnaise Pommes paillasson Brie et orange 	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Pois chiche à la provençale • Tortilla piperade Salade verte  Tarte à la noix de coco
Mercredi	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Salade de pommes de terre salakis • Paëlla végétarienne (plat complet) • Tarte aux pommes <b>bio</b> 	<b>CHANDELEUR</b> Crème de légumes <b>bio</b> • Brandade de poisson (plat complet) •  Crêpes au sucre 
Jeudi	Pâté de campagne **  Chili con carne (plat complet) • Yaourt aromatisé <b>bio</b> 	<b>CHANDELEUR</b> Salade indienne • Rôti de dindonneau au jus • Semoule <b>bio</b> au beurre • Crêpes au sucre 
Vendredi	Macédoine vinaigrette • Rôti de dindonneau au jus • Ratatouille • Semoule au lait •	Chou-fleur vinaigrette • Boulettes coulis tomate • Torsades <b>bio</b> aux petits légumes • Crème chocolat <b>bio</b> 
	SANS PORC ** 28 janv : pâté de volaille	SANS PORC ** 1 <sup>er</sup> fév : saucisses de volaille

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