

RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE JANVIER 2020

lun 06 janv	mar 07 janv	MENUS VEGETARIEN	ven 10 janv
Potage de légumes	Carottes râpées	Chou blanc vinaigrette	Céleri rémoulade
Lasagnes bolognaises	Longe de porc / Petits pois (plat complet)	Boulettes de soja à l'orientale	Gratiné de poisson au fromage
Salade verte		Semoule	Purée de brocolis
Bûche mi-chèvre	Yaourt aromatisé	St Paulin	Chanteneige
Compote Pomme Poire	Galette bretonne	Clémentines	Brioche des rois
lun 13 janv	MENUS VEGETARIEN	jeu 16 janv	ven 17 janv
Cervelas	Taboulé	Potage crécy (base carottes)	Betteraves vinaigrette
Rôti de dinde / Ratatouille (Plat complet)	Lentilles / Carottes (plat complet)	Hachis parmentier (plat complet)	Poisson pané
Fondu président	Brie	Tomme pyrénées	Vache picon
Pomme	Crème dessert vanille	Banane	Flan pâtissier
lun 20 janv	MENUS VEGETARIEN	NOUVEL AN CHINOIS	ven 24 janv
Carottes râpées	Céleri rémoulade	Nem au poulet	Pomme de terre surimi
Bœuf à la bourguignonne	Omelette nature	Sauté de volaille sauce aigre douce	Dos de colin à la provençale
Haricots verts	Pommes vapeur	Riz façon cantonnais (riz, petits pois, œufs)	Gratin de chou-fleur
Yaourt nature sucré	Carré de ligueil	St Paulin	Pavé 1/2 sel
Madeleine	Compote Pommes	Cake à la noix de coco	Orange
lun 27 janv	mar 28 janv	MENUS VEGETARIEN	ven 31 janv
Pâté de campagne	Taboulé	Potage de légumes	Chou blanc vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Cordon bleu de volaille	Raviolis verdura	Blanquette de poisson
Carottes persillées	Printanière de légumes	Salade verte	Semoule
Petit moulé nature	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Petit suisse nature sucré
Liégeois chocolat	Poire	Flan vanille	Crêpes Chandeleur

- CRUDITÉS**
- DESSERTS MAISON**
- FROMAGES A LA COUPE**
- PRODUITS LOCAUX***
*(cuisine de Poitiers 86)



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont françaises

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

