

RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE JANVIER 2019

lun 07 janv	mar 08 janv	jeu 10 janv	ven 11 janv
Potage de légumes	Pomme de terre au surimi	Chou-fleur vinaigrette	Pâté de campagne
Rôti de porc / Haricots blancs (plat complet)	Cordon bleu de volaille	Emincé de bœuf façon chili	Gratiné de poisson au fromage
Boursin A&FH	Mousseline de potiron	Riz	Haricots verts
Crème dessert chocolat	Brie	Camembert	Tartare nature
	Compote	Clémentines	Galette des Rois
lun 14 janv	mar 15 janv	jeu 17 janv	ven 18 janv
Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade de pâtes (dés emmental, tomates, maïs)
Boulettes de bœuf façon bolognaise	Emincé de porc sauce paprika	Rôti de dinde à la normande	Poisson pané quartier citron
Pâtes	Rousties de légumes	Purée	Chou fleur persillé
Yaourt nature sucré	Bûche mi-chèvre	Carré de liguail	Carré d'as nature
Galette bretonne	Liégeois chocolat	Banane	Beignet fourré aux pommes
lun 21 janv	mar 22 janv	MENU INDIEN	ven 25 janv
Pâté de foie	Rillettes de poisson citronné	Salade de riz à l'indienne	Piémontaise
Blanquette de dinde	Steak haché	Poulet tandoori	Dos de colin crème de poireaux
Carottes persillées	Petit pois	Beignets de légumes	Ratatouille
Petit moulé A&FH	Tomme	Edam	Chantaillou
Mousse chocolat	Clémentines	Gâteau de carottes	Compote
lun 28 janv	mar 29 janv	jeu 31 janv	ven 01 févr
Coleslaw vinaigrette	Taboulé	Potage dubarry	Betteraves vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Escalope de volaille sauce forestière	Raclette avec pomme de terre (plat complet)	Dos de colin sauce basquaise
Purée de pois cassés	Brunoise de légumes provençale		Haricots beurre
Yaourt aromatisé	Camembert	St Paulin	Pavé 1/2 sel
Madeleine	Crème dessert vanille	Pomme	Crêpe chandeleur

 CRUDITÉS DE SAISON

 DESSERTS MAISON

 NOUVEAUTÉS

 FROMAGES A LA COUPE

 PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)

 **VIANDE BOVINE FRANÇAISE**

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