

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du mois de janvier

Le déjeuner doit comprendre : une crudité, un fruit ou légume cru (C) - de la viande ou du poisson (VPO) –ou des légumineuses protidiqes (LP) - des légumes verts cuits ou fruits crus (LVC) – des féculents (FT) – fromage (FR) ou Lait (PL),

	Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 09		Vendredi 10
LVC FT FT LP FR C PL	Soupe de légumes Spaghettis à la bolognaise végétale Emmental râpé Salade Yaourt	C FR VPO FT PL LVC	Salade d'endives aux pommes et comté Saucisse Purée verte Galette des rois	LVC VPO FT PL C	Soupe à l'oignon mixée aux croustons et râpé Emincé de poulet basquaise Blé Petits suisses et clémentine	C VPO LVC FT FR PL	Carottes râpées Paëlla de poisson Fromage Mousse au chocolat
	Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16		Vendredi 17
C FR VPO LVC FT	Salade alsacienne Rôti de dinde au jus Petits pois carottes Gâteau yaourt et aux pommes	LVC FR VPO FT C	Velouté de carottes au fromage frais Langue de bœuf sauce madère P. de terre Fruit	FT LVC FR VPO LVC FT LVC PL	Potage Dubarry Fish and chips sauce tartare Fromage Fruit	LVC FT VPO FT FR C	Pizza au thon et fromage Jambon blanc et Ratatouille Poire chocolat crème pâtissière
	Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24
C VPO LVC FT PL	Concombre vinaigrette Carbonade aux raisins Carottes et P. de terre Yaourt	LVC FT VPO FT FR C C	Soupe tomate vermicelle Tartiflette Salade Fruit	FT FR C VPO FT LVC LVC	Toast au chèvre sur salade Blanquette de dinde P. de terre et choux de Bruxelles Fruit	LVC FT VPO FR C	Macédoine Galette Œuf/ fromage Fruit
	Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30		Vendredi 31
C VPO VPO FT PL	Salade des Ardennes Cassoulet maison Crème vanille et spéculos	LVC FT VPO FT FR C	Soupe de légumes Filet de colin Gratin de blettes, p. de terre et comté Fruit	C FR VPO FT C	Salade de choux rouges aux pommes et mimolette Steak haché Sauce tomate Boulghour Fruit	LVC VPO LVC FR FT	Soupe au potiron Escalope à la crème Haricots verts Camembert Crêpe caramel au beurre salé