

MENU SCOLAIRE JANVIER 2019



	Du 31 déc au 4 janvier 2019	Du 7 au 11 janvier 2019	Du 14 au 18 janvier 2019	Du 21 au 25 janvier 2019	Du 28 janvier au 1 février 2019
LUNDI	sauté de dinde forestière riz créole cantal fruit de saison	lentilles en salade tomates farcies petits suisses compote pomme & framboise	Rôti de bœuf flageolets au jus tome blanche fruit	blanquette de veau boulgour aux petits légumes édam fruit	sauté de dinde marengo riz créole cantal fruit
MARDI	FERIE	bœuf bourguignon nouilles au beurre camembert fruit de saison	salade laitue doré de hoki meunière épinards braisés sauce tomate yaourt au lait entier	carottes râpées spaghettis bolognaise fromage blanc compote poire	steack haché grillé côtes de blettes béchamel comté fruit
MERCREDI	filet de limande beurre blanc purée de potiron brie tarte aux pommes	omelette aux fines herbes pommes de terre à l'Anglaise tome de Savoie fruit	navarin d'agneau endives braisées emmental fruit	quiche fromage pintade fermière rôtie choux romanesco fruit	filet de saumon sauce citron coco plats brie fruit
JEUDI	rôti de porc au jus (porc) haricots verts persillés comté fruit	gratin de poisson carottes persillées fromage blanc galette des Rois	poulet rôti macaronis au beurre samos salade de fruits frais	salade de mâche dos de colin grenobloise pomme vapeur petits suisses aux fruits	salade verte&jambon&mais crêpe farcie au jambon fourme d'Yssingaux crêpe chocolat
VENDREDI	betteraves lanières filet de cabillaud bonne femme pommes de terre grenailles yaourt au lait entier	salade de mâche & gruyère rôti de dinde braisé petits pois au jus ananas au sirop	quenelles de volaille financière champignons de Paris à la crème St-nectaire fruit	pot au feu garniture de légumes verts Pyrénées fruit	filet de colin sauce Nantua ébly aux petits légumes yaourt au lait entier fruit

VBF : Viande de Bœuf Française – origine certifiée – veau origine France (Décret 17/12/2002)

* DENRÉES PROVENANT DE L'AGRICULTURE LOCALE. POISSON, PORC

