



RESTAURANT SCOLAIRE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté  
 (Bœuf : origine France, race à viande) \*(produit issu de l'agriculture biologique)  
Pain bio le mardi / vinaigrette avec produits issus de l'agriculture biologique  
 Pomme de terre locales ET Œufs frais : locales et issues de l'agriculture biologique

MEILLEURS VŒUX à TOUS et BELLE Année 2020

<u>2020</u>	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<u>SEMAINE</u> <u>DU 06</u> <u>JANVIER</u>  <u>AU 10</u> <u>JANVIER</u>	SALADE d'endives* aux Noix* ET orange  TORSADES à la MILANAISE* Emmental râpé*  COMPOTE de pommes*	Consommé Vermicelles*  POT - AU - FEU Et ses légumes  Comté Clémentines*	SALADE de mâche* mais* Et gouda*  THON (Vinaigrette*)  Pomme de terre*  GAULETTES DES ROIS	Crème de COURGE*  Langue de porc Sauce charcutière  MILLET* et BOULGOUR*  YAOURT aromatisé vanille*
<u>SEMAINE</u> <u>DU 13</u> <u>JANVIER</u>  <u>AU 17</u> <u>JANVIER</u>	SALADE jurassienne  DAHL DE LENTILLES*  RIZ thai* et RIZ rouge*  BANANE*	POTAGE carottes* et Butternut*  BOULETTES de viande Aux légumes* et céréales* CHOUX – FLEURS*  YAOURT nature sucré*	BETTRAVES* aux graines de sésame*  FILET DE POISSON Sauce vin blanc CRUMBLE DE légumes*  FLAN AU CHOCOLAT*	CAKE aux légumes* et fromage*  TAJINE DE DINDE* FRITES  POMMES*
<u>SEMAINE</u> <u>DU 20</u> <u>JANVIER</u>  <u>AU 24</u> <u>JANVIER</u>	POTAGE saint –germain* Aux croutons  ROUGAIL SAUCISSE  COQUILLETTES*  Tome de Kimerc'h*  KIWIS*	CAROTTES* râpées Levure maltée*  PARMENTIER Végétarien*  Crème ANGLAISE*	Pâté de CAMPAGNE  ENCORNETS Sauce Aurore  GAULETTES miam-miam*  RIZ AU LAIT* Caramel beurre salé	RILLETTE de saumon (label rouge) fait maison JUS D'orange*  RAGUTTATI  SEMOULE DE COUSCOUS*  YAOURT aromatisé fraise*