



Menus des scolaires et accueils de loisirs – JANVIER 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7/01/2022	<u>Menu végétarien</u> Betteraves cubes vinaigrette omelette fromage pommes noisettes orange Pain *	cordon bleu de dinde petits pois/ haricots verts persillés brie fruit de saison pain *	Salade verte vinaigrette sauté de veau * chasseur brocolis/pommes de terre yaourt aux fruits	Concombre bulgare Jambon de porc rôti carottes coriandre galette des rois pain *	radis au beurre filet de colin à la crème Riz *pilaf litchis frais pain *
Goûter	pain confiture beurre lait au sirop de fraise	brioche pate a tartiner fruit de saison	pain fromage jus de fruit	gaufre/fruit de saison	viennoise au miel lait chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14/01/2022	Filet de poisson pané sauce tartare choux fleur et semoule Edam Fruit de saison Pain *	Concombre en vinaigrette à la coriandre cuisse de poulet * rôtie pommes noisettes et dosette ketchup crème dessert chocolat pain *	<u>Menu végétarien</u> betteraves râpées au basilic omelette à la Thai poêlée de légumes fromage blanc	Journée de grève coupelle de pâté individuel (ss porc) raviolis * Yaourt aromatisé Banane	rôti de porc * ou rôti de dinde sauce pruneaux lentilles au jus Comté fruit
Goûter	pain beurre chocolat fruit de saison	biscuit type prince yaourt nature	barre bretonne fruit de saison	céréales/lait	pain beurre confiture fruit de saison

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 17 au 21/02/2022	carotte râpée vinaigrette orange escalope de dinde* au jus petit pois crème renversée Pain *	<u>Menu végétarien</u> salade verte mimolette fajitas végétariennes potatoes compote pain *	joue de bœuf* braisée haricots beurre/haricots blancs Coulommiers fruit de saison	<u>thématique Antillaise</u> salade antillaise colombo de volaille* riz créole * blanc manger coco pain *	filet de colin à la crème de carottes Coquillettes PYRÉNÉES Fruit de saison pain *
Goûter	yaourt nature pain beurre confiture/fruit	céréales/lait compote	fruit de saison pain beurre chocolat/lait	yaourt nature/brioche/confit ure/fruits	fruit de saison pain beurre chocolat /lait
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 25 au 28/01/2022	<u>Menu végétarien</u> duo de haricots rouges/ maïs choux de bruxelles à la crème emmental fruit de saison Pain *	carottes râpées vinaigrette au thym suprême de poulet* au miel Haricots verts petit suisse aux fruits pain *	steak haché de bœuf* écrasée de pommes de terre camembert fruit de saison	concombre sauce moutarde sauté de porc * jeunes carottes estragon éclair chocolat pain *	rillettes de sardines * quenelle de poisson sauce nantua Epinards au beurre et coeurs de blé ananas frais pain *
Goûter	yaourt nature brioche tressée beurre/fruit	pain beurre chocolat lait	barre bretonne lait à la fraise	yaourt nature cracotte beurre confiture	pain fromage fruit de saison

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.



Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labélisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *