

MENU DES ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES



Lundi 8 janvier 2018	Mardi 9 janvier 2018	Mercredi 10 janvier 2018	Jeudi 11 janvier 2018	Vendredi 12 janvier 2018
<p>Velouté de légumes variés Sauté d'agneau, sauce à la menthe Pommes sautées Fromage blanc sucré - Yaourt nature + Sucre Morbier Fruit de saison - Compote pomme/fraise Goûter salé Pain aux céréales - Emmental Compote pomme/poire</p>	<p>Céleri vinaigrette moutardée - Chou rouge à la vinaigrette moutardée - Œuf dur mayonnaise Bœuflet de hocki, sauce citron Tortis aux trois couleurs Bûchette mi-chèvre - Coulommier Petits-suisses aromatisés Galette des rois Goûter Chausson aux pommes Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Pamplermousse + Sucre - Salade saveur vinaigrette balsamique - Betteraves Kentucky Lasagnes bolognaises Yaourt brassé aromatisé Fromage frais aromatisé - Emmental Compote pomme/pêche Compote pomme/vanille - Fruit de saison Goûter Brownie - Petit-suisse nature + sucre Fruit de saison</p>	<p>Courgettes râpées aux pommes Croquant de concombre au fromage blanc Taboulé à la menthe Rôti de porc au caramel Rôti de dinde au caramel Gratin de carottes Tomme Pyrénées - Cœur de dame Fromage frais sucré Cocktail de fruits au sirop - Cocktail de fruits exotique au sirop - Fruits de saison Goûter Palmiers - Yaourt nature + sucre - Fruit de saison</p>	<p>Quiche chèvre et tomates Aiguillettes de poulet, sauce aux marrons - Haricots beurre persillés Cantal - Tartare ail et fines herbes Fromage blanc aromatisé Fruit de saison - Compote de pommes Goûter Galette des rois - Fromage blanc nature + sucre Jus multifruits</p>
Lundi 15 janvier 2018	Mardi 16 janvier 2018	Mercredi 17 janvier 2018	Jeudi 18 janvier 2018	Vendredi 19 janvier 2018
<p>Salade de tortis aux dés de dinde et basilic Salade de riz au thon Emincé de fenouil, sauce aurore Filet de limande meunière + Citron Epinards à la béchamel Tomme Noire - Hollandette Petits-suisses aromatisés Fruit de saison - Abricot au sirop Goûter Gaufre flash Fromage blanc nature + sucre - Compote bi-fruits</p>	<p>Carottes râpées fedala - Salade d'endives et noix vinaigrette au persil - Macédoine vinaigrette Cordon bleu de dinde Purée de pommes de terre maison Yaourt nature + Sucre - Fromage frais sucré Saint-Paulin Compote pomme/poire - Compote pomme/ananas Fruit de saison Goûter Etoile coco - Fromage frais aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates et fêta vinaigrette Chou blanc vinaigrette Salade de lentilles à l'échalote Escalope de dinde, sauce au curry Petits pois / Carottes Carré de l'est - Bleu de Bresse Fromage blanc sucré Eclair au chocolat Goûter Baguette - Confiture de prune Fromage blanc + sucre - Fruit de saison</p>	<p>Salade Soissonnaise Salade de pâtes napolitaine Pâté de campagne + Cornichon Tranches de bœuf braisées, sauce aux olives - Tian de légumes Vache qui rit - Saint-Nectaire Fromage blanc aromatisé Fruit de saison - Poire au sirop Goûter Brioche - Lait Compote de pommes</p>	<p>Taboulé de boulgour maison - Salade de blé à la provençale - Cœur de palmier vinaigrette Dos de Colin pané + Citron Brocolis en gratin Fromage blanc aromatisé - Yaourt aromatisé Camembert Fruit de saison - Compote bi-fruits Goûter Pain de campagne - Barre de chocolat Yaourt nature + sucre - Compote pommes/ananas</p>
Lundi 22 janvier 2018	Mardi 23 janvier 2018	Mercredi 24 janvier 2018	Jeudi 25 janvier 2018	Vendredi 26 janvier 2018
<p>MENU À THÈME « Tout feu, tout flammeeee : Le Feu » Salade de carottes et crevettes, sauce au lait de coco, jus de citron et gingembre Aiguillettes de poulet panées + Moutarde mi-forte Riz aux haricots rouges (riz, HR, tomates, poivrons rouges et maïs) Brebis crème Quatre-quarts et beurre de cacahuètes Goûter Pain au lait - Petits-suisses aromatisés Fruit de saison</p>	<p>Duo de choux - Cœur de scarole au gouda Salade de coquillettes Steak haché de veau, sauce tomates Gratin de potiron et carottes Édam - Chanteneige - Yaourt aromatisé Pâtisserie fraîche Goûter Barre de céréales - Petits-suisses nature + sucre Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes Blanquette de dinde Printanière de légumes Fromage frais sucré - Yaourt nature + Sucre Petit Louis tartine Fruit de saison - Compote pomme/abricot Goûter Madeleine nature Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Avocat + Mayonnaise - Carottes râpées à l'emmental Fonds d'artichaut vinaigrette Calamar à la romaine + Sauce tartare Ratatouille & Semoule Gouda - Tomme de Savoie Petits-suisses aromatisés Compote pomme/banane - Compote pomme/fraise Fruit de saison Goûter salé Pain de mie - Morbier Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs au thon - Salade piémontaise Surimi + Mayonnaise Rôti de veau, sauce basilic Beignets de chou-fleur Plateau de fromages Fruit de saison - Pêche au sirop Goûter Palets bretons - Fromage frais sucré Compote pomme/pêche</p>
Lundi 29 janvier 2018	Mardi 30 janvier 2018	Mercredi 31 janvier 2018	Jeudi 1 ^{er} février 2018	Vendredi 2 février 2018
<p>Tomates vinaigrette maison colza olive Céleri rémoulade - Salade Capri Omelette au fromage Poêlée chinoise Saint-Paulin - Croq'lait - Fromage blanc aromatisé Pâtisserie fraîche Goûter Mœlleux marbré - Lait Fruit de saison</p>	<p>Carottes et navets râpés - Salade mélangée vinaigrette - Salade de blé océane Pépites de hocki aux céréales panées Purée de brocolis maison Fromage blanc aromatisé Yaourt brassé aromatisé - Hollandette Riz au lait - Semoule au lait - Fruit de saison Goûter Pain de campagne - Beurre Yaourt aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage Wings de poulet, goût BBQ Courgettes crémière Fromage frais sucré - Fromage blanc + Sucre Six de Savoie Fruit de saison - Compote pomme/vanille Goûter Galette bretonnes - Fromage frais aromatisé Jus de raisin</p>	<p>Salade Béatrice - Champignons au fromage blanc Coleslaw Sauté de bœuf, sauce forestière Purée Saint-Germain Tartare ail et fines herbes - Emmental Yaourt aromatisé Fruit de saison - Ananas au sirop Goûter Baguette - Pâte à tartiner Yaourt nature + sucre - Fruit de saison</p>	<p>Salade de chou rouge vinaigrette Concombre à la menthe - Sardine à l'huile Sauté de dinde au jus Gratin dauphinois Tourtain - Pointe de brie - Fromage frais fruité Crêpe + Sucre Goûter Viennoise - Confiture d'abricot Yaourt brassé aromatisé - Compote pomme/poire</p>

