

Toute l'équipe vous souhaite une très bonne année 2019 !



MENUS
Scolaires

J
A
N
V
I
E
R

Ça rime !

- Lundi 7**
Œuf dur et mayonnaise
Cordon bleu
Petits pois aux oignons
Gouda
Fruit de saison
- Mardi 8**
Carottes râpées en vinaigrette à l'échalote
Filet de poisson croustillant
Coquillettes au beurre
Yaourt sucré BIO
- Mercredi 9**
Haricots verts et thon en vinaigrette
Paupiette de veau au jus
Blé
Cantal
Fruit de saison
- Jeudi 10**
Laitue fourme/raisins
Emincé de canard à l'orange
Duo de carottes
Couronne des rois
- vendredi 11**
Betteraves en vinaigrette aillée
Saucisse grillée
Purée de pois cassés
Comté
Ananas frais

- Lundi 14**
Mâche et mimolette en vinaigrette
Sauté de veau* marenge
Boullgour
Compote BIO
- Mardi 15**
Rosette et beurre
Filet de poisson meunière
Gratin de courgette et pommes de terre
Vache qui rit
Fruit de saison
- Mercredi 16**
Céleri rémoulade
Palet du fromager
Ratatouille
Fruits au sirop
Pain d'épice
- Jeudi 17**
Tarte au chèvre et épinards
Jambon blanc
Brocoli et Chou-fleur en béchamel
Fruit de saison BIO
- vendredi 18**
Chou blanc et croutons en vinaigrette
Filet de poisson frais à l'estragon
Riz safrané
Petits suisses aux fruits BIO

- Lundi 21**
Pommes de terre pêcheur
Emincé de dinde au curry
Haricots beurre persillés
Edam
Fruit de saison
- Mardi 22**
Carottes râpées en vinaigrette
Spaghettis bolognaise
Yaourt vanille
- Mercredi 23**
Endives et fourme d'Ambert en vinaigrette
Filet de colin
Beignets de chou-fleur
Charlotte aux fruits
- jeudi 24**
Laitue et croutons
Haut de cuisse de poulet
Emincé de poulet (maternelle)
Pommes noisette
Saint Paulin
Dés de poires
- vendredi 25**
Tarte aux fromages
Filet de poisson pané
Epinards à la crème
Fruit de saison BIO

- Lundi 28**
Pamplemousse et sucre
Omelette nature BIO
Gratin dauphinois
Crème dessert vanille
- Mardi 29**
Mâche parisienne
Hachis Parmentier au potiron
Beignet à l'abricot
- Mercredi 30**
Betteraves en vinaigrette
Haricots rouges végétariens façon chili
Riz
Fromage blanc et confiture de fraise
- Jeudi 31**
Potage au potiron et emmental en dés
Rôti de veau aux pruneaux
Haricots verts BIO persillés
Fruit de saison
- vendredi 01/02**
Chou blanc et thon en vinaigrette
Sauté d'agneau au miel et amandes
Semoule
Yaourt aux fruits mixés

* viande bovine d'origine française – Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts
Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation - les produits en italiques sont de saison Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur www.sivurs.com