

Toute l'équipe vous souhaite une très bonne année 2021 !

Lundi 4

Pamplemousse
Moussaka
Compote

Mardi 5

Laitue et croutons
Filet de poisson pané
Pommes noisette
Tome noire pour la St Edouard!
Fruit de saison

Mercredi 6

Salade mexicaine pour la Ste Méline!
Paupiette de veau
Trio de légumes à la moutarde et épices
Kiri
Fruit de saison

MENU BLANC COMME NEIGE

jeudi 7

Céleri rémoulade
Brandade de poisson pour la St Raymond
Yaourt sucré BIO

VEGETARIEN

Vendredi 8

Carottes râpées fourme et raisins pour la St
Lucien
Omelette BIO
Ratatouille BIO
Couronne des rois

MENU VEGETARIEN

Lundi 11

Laitue en vinaigrette à l'échalote
Dhal de lentilles aux petits légumes
Riz
Saint Paulin! Bonne fête Paulin!
Compote de pomme BIO

Mardi 12

Reine sera la Pizza pour la St Tatiana
Haut de cuisse de Poulet rôti aux herbes de
Provence
Pilon de poulet (maternelle)
Haricots beurre à l'ail
Fruit de saison

MENU NEW YORK

Mercredi 13

Salade coleslaw
Hot dog
Chips
Yaourt vanille

jeudi 14

Potage de légumes et emmental râpé
Filet de merlu croustillant
Petits pois aux lardons
Une banana pour la Ste Nina!

Vendredi 15

Mâche et dés de jambon
Sauté d'agneau aux épices
Semoule aux raisins
Un yaourt aux fruits pour la St Rémi!

Lundi 18

Salade piémontaise
Filet de poisson frais au curry
Carottes BIO vichy
Gouda pour la Ste Prisca!
Fruit de saison

Mardi 19

Chou blanc et cantal en dés
Hachis parmentier
Au chocolat la Musse pour la St Marius

Mercredi 20

Chou rouge et pommes en dés en vinaigrette
Saucisse au thym pour la St Sébastien
Gratin courgette et pomme de terre
Crème dessert vanille

MENU VEGETARIEN

jeudi 21

Salade mimosa (œuf bio)
Loubia (Haricots blancs et Pommes de terre)
Petits suisses aux fruits BIO

Vendredi 22

Taboulé d'hiver mangez-en à la St Vincent!
Sauté de veau* marengo
Haricots verts persillés
Bethmale à la coupe (élémentaire)
Ou saint Nectaire (maternelle)
Fruit de saison

Lundi 25

Mâche/ananas et surimi pour la Ste Ananie!
Spaghettis carbonara
Yaourt vanille BIO

Mardi 26

Carottes râpées BIO et emmental en vinaigrette échalote
Emincé de poulet à la provençale
Purée de petits pois
Cookie sans bémol à la Ste Paule

Mercredi 27

Macédoine à la russe
Dos de colin au chorizo
Riz
Fromage blanc aux fruits individuel pour la Ste Angèle

MENU VEGETARIEN

jeudi 28

Potage au potiron et croutons
Nuggets de fromage
Epinards à la crème
Fruit de saison proche toulousain
pour la St T D'aquin

Vendredi 29

Rosette et beurre
Bœuf* carottes à la normande
Coquillettes au beurre
Camembert BIO
Ananas à la St Gildas

* 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 <https://restauration.sicoval.fr>

