

MENUS  
Scolaires

J  
A  
N  
V  
I  
E  
R

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

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

Ça rime !

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\* marenco  
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](http://www.sivurs.com)