

# SCOLAIRES VILLAGES

## CROQUE SANTE

### MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

\* La Cuisine Centrale se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

# JANVIER 2018

LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
BOUILLON POT AU FEU ALPHABET POT AU FEU A L'ALBIGEOISE ET SES LEGUMES MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT <b>BIO</b>	FRIAND AU FROMAGE ESCALOPE DE POULET POËLEE TIAN DE LEGUMES A LA MOZARELLA EMMENTHAL COMPOTE DE POMME/FRAMBOISE	POTAGE DE COURGETTES <b>BIO</b> OMELETTE PDT ET OIGNONS HARICOTS VERTS SAUTES FROMAGE BLANC NATURE ROYAUME	SALADE ICEBERG <b>BIO</b> BRANDADE DE MORUE ET POISSON MIMOLETTE FRUIT
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
SOUPE DE POIS CHICHES A LA TOMATE RÔTI DE PORC AUX ECHALOTES GRATIN DE BROCOLIS YAOURT NATURE FRUIT <b>BIO</b>	SALADE DE CONCOMBRES <b>BIO</b> POULET EN SAUCE A LA PROVENCALE HARICOTS PLATS D'ESPAGNE SAUTES VACHE QUI RIT ÎLE FLOTTANTE	CREME DE LEGUMES DAUBE LANGUEDOCIENNE GANSETTES AU GRUYERE GOUDA FRUIT	SALADE CRUDITES MIAMI MEDAILLON DE MERLU SAUCE SAFRAN POMMES DE TERRE VAPEUR CANTADOU AIL & FINES HERBES FRUIT <b>BIO</b>
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
<b>THEME ITALIEN</b>			
PIZZA AU FROMAGE OSSO BUCCO DE VEAU MILANAISE SPAGHETTIS AU GRUYERE BLEU STRACCHINO FRUIT <b>BIO</b>	MELANGE TENDRE CORDON BLEU DE DINDE HARICOTS BEURRE SAUTES FROMAGE BLANC NATURE <b>BIO</b> GÂTEAU FOURRE ABRICOT	POTAGE DE CAROTTES <b>BIO</b> CHAROLAIS DE BŒUF POËLE JULIENNE DE LEGUMES AUX CHOUX FLEURS PETIT MOULE NATURE FRUIT	SALADE CRUDITES ANTILLAISE ROUSSETTE THYM ET SAFRAN RIZ EN COURONNE CHEVRE FRUIT <b>BIO</b>
LUNDI 29	MARDI 30		
SOUPE DE BARAQUETS RÔTI DE DINDE BRAISE COURGETTES SAUTEES NICOISE EDAM <b>BIO</b> POIRE AU SIROP	<b>GÂTEAU ANNIVERSAIRE</b> MACEDOINE SALADE SAUCE BLANCHE RAVIOLIS A LA VIANDE DE DINDE CAROTTES PROVENCALES CAMEMBERT GÂTEAU ANNIVERSAIRE		

**\*BIO SOUS RESERVE**