


















RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE JANVIER 2020

DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
07 au 11 janvier	Salade haricots verts /tomate Pâtes à la carbonara Salade Crème pistache	 Duo carotte céleri Blanquette de veau  Haricots blancs Salade de fruits	 Pâté Jambon Haricots verts Galette des rois 	Soupe Poisson sauce moutarde Semoule Kiri Kiwi
14 au 18 janvier	Velouté Quiche chèvre aux légumes Salade Banane	 Salade coeur de palmier/ tomate/avocat Boulettes/haricots beurre Gruyère bio Pain perdu à la cannelle	 Salade de riz Rôti à la dijonnaise Légumes Camembert bio Compote pomme poire	Saucisson à l'ail Poisson sauce tomate Haricots verts Milk shake banane/chocolat 
21 au 25 janvier	 Soupe Saucisses Lentilles/carottes Petit-Louis Clémentine	 Piémontaise Sauté de porc Gratin de brocolis Mousse au chocolat maison	Endive/jambon/gruyère  Poulet Frites Salade de fruits	Betterave/chèvre Poisson pané Petits pois Glace
28 au 1 février	 Tarte au poireau Omelette Pommes de terre Salade Gouda bio Litchi	 Velouté Steak haché Jardinière de légumes Babybel Fruits au chocolat	 Carottes râpées Sauté de dinde  Riz Far aux raisins/pommes	 Salade de blé Poisson blanc Haricots verts Yaourt bio

Menus élaborés en collaboration avec la diététicienne de St-Nicolas de Bourgueil et sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.
Fromage à tous les repas



Produits BIO : pâtes, semoule, riz, lait, farine, yaourts.



viande d'origine française

