

































# RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE JANVIER 2021



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>04 au 08 janvier</b>	Soupe  Pâtes au thon  Compote de pommes	Concombre / maïs Saucisse   Lentilles Crème pistache	Endives / gruyères / tomates Jambon  Brocolis - Carottes Galette des Rois 	Saucisson sec Poisson sauce moutarde Courgettes - pommes de terre Banane
<b>11 au 15 janvier</b>	Carotte / céleri Croque-Monsieur  Salade   Fromage blanc	Soupe Rôti de porc  Haricots blancs Clémentine	 Radis Poulet  Frites Madeleines	Soupe  Poisson sauce tomate Haricots verts  Yaourt
<b>18 au 22 janvier</b>	Salade de blé Boulettes de viande  Haricots verts Fondant au chocolat	Soupe Steak haché  Jardinière de légumes Banane 	Saucisson à l'ail  Rôti  à la dijonnaise Purée  Salade de fruits	Salade / tomates / féta / olives Poisson sauce citron  Riz  Yaourt
<b>25 au 29 janvier</b>	Soupe Œufs durs Epinards béchamel Poire 	Lentilles - lardons Jambon  Pommes de terre Gâteau pomme citron 	Soupe Sauté de dinde   Pâtes Fruits glace chocolat	Betteraves  Poisson pané  Carottes Vichy  Milk shake

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

