



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE JANVIER 2016



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 4 au 8 Janvier

Du 11 au 15 Janvier

Du 18 au 22 Janvier

Du 25 au 29 Janvier

| | | | | |
|---|--------------------------|-----------------------------------|--|-------------------------------------|
| Salade de lentilles | Choux bicolores | Céleri rave et pommes vinaigrette | Salade verte et maïs vinaigrette | Tartine de canard et pain navette |
| Sauté de bœuf sauce forestière | Quenelles sauce aurore | Tortis bolognaise | Rôti de porc au jus | Pavé de merlu sauce citron |
| Carottes | Riz | Plat complet | Purée de Brocolis | Haricots verts |
| Edam | Pointe de Brie | Mimolette | Fromage blanc sucré | Six de Savoie |
| Fruit annuel | Flan chocolat | Cocktail de fruits | **Galette des Rois** | Fruit de saison |
| Carottes râpées vinaigrette | Chou chinois vinaigrette | Potage de légumes variés | ***Les pas pareilles*** Tortilla de pommes de terre | Emincé de chou rouge |
| Dés de poissons florentine à la vache qui rit | Cordon bleu | Sauté de veau marengo | Sauté de porc sauce dijonnaise | Pavé de colin sauce poulet |
| Plat complet | Macaroni | Courgettes et Boulgour | Jardinière de légumes | Semoule |
| Yaourt sucré | Coulommiers | Petit suisse aromatisé | Cantadou | Chanteneige |
| Gaufre poudrée | Compote de pommes | Fruit de saison | Fruit annuel | Mousse au chocolat au lait |
| Salade de pâtes à l'orientale | Salade coleslaw | Salade verte vinaigrette | Potage poireaux et pommes de terre | Chou blanc vinaigrette |
| Colombo de porc | Poulet rôti au jus | Hachis parmentier | Rôti de bœuf au jus | Poisson pané et citron |
| Petits pois | Riz | Plat complet | Pommes noisettes | Carottes bâtonnets et coquillettes |
| Fromage blanc sucré | Camembert | Tomme grise | Yaourt aromatisé | Samos |
| Fruit exotique | Ile flottante | Compote de poire | Fruit exotique | Licuaudo de plâtano (Mix de banane) |
| Salade de haricots blancs aux herbes | Brocolis en salade | Carottes râpées vinaigrette | Céleri et pomme vinaigrette | Potage paysan |
| Sauté de dinde sauce aigre douce | Spaghetti à la Carbonara | Filet de hoki sauce bretonne | Bœuf bourguignon | Brandade de poisson |
| Jardinière de légumes | Plat complet | Semoule | Chou fleur | Plat complet |
| Carré du Poitou | Montboissier | Saint Nectaire | Yaourt sucré | Petit cotentin |
| Fruit annuel | Fruit de saison | Liégeois chocolat | Mandarinier | Fruit exotique |



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

