



Menus cantine & ALSH du 2 au 27 janvier 2017



	Du 2 au 6 janvier	Du 9 au 11 janvier	Du 16 au 20 janvier	Du 23 au 27 janvier
Lundi	Betteraves Poisson meunière Gratin de légumes Crème dessert vanille	Cervelas vinaigrette Blanquette de dinde Petits pois carottes Gouda Clémentine Potage Omelette Pâtes Tomme noire Fruit de saison	Salade de choux Timbale milanaise Fromage blanc aux fruits Potage Rôti de porc à la crème Lentilles Babybel Poire	Potage Chipolatas Haricots lingots Gouda Pomme Céleri raisin emmental Sauté de bœuf aux carottes Frites* Compote et madeleine
Mardi	Potage Aiguillettes de poulet sauce curry Pommes de terre vapeur Camembert Pomme Salade verte œuf dur Rôti de veau sauce forestière Boulgour et brunoise de légumes Yaourt aux fruits	Crêpe au fromage Emincé de bœuf sauce brune Purée de carottes Salade de fruit Biscuit	Salade de concombres Poulet rôti Pommes de terre sautées Fromage blanc Terrine de campagne Steak haché sauce aux champignons Haricots verts Petit soignon Clémentine	Salade de pâtes Sauté de canard sauce normande Gratin de légumes maison Yaourt
Mercredi (en ALSH)	Potage Sauté de porc sauce moutarde Haricots au beurre Emmental Galette des rois Carottes râpées Hachis parmentier maison Salade Flan caramel	Salade verte mimollette Sauté d'agneau sauce provençale Frites* Yaourt à la fraise Potage Dos de lieu frais au beurre blanc Riz brunoise de légumes Eclair au chocolat	Pain Bio Carottes râpées Poisson meunière Ratatouille et céréales gourmandes Yaourt aux fruits	Taboulé Nuggets Carottes sautées Emmental Clémentine Salade verte mozzarella Poisson frais sauce hollandaise Pâtes julienne de légumes Beignet aux pommes
Jeudi				
Vendredi				

Ingrédients issus de l'agriculture biologique

*Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.

Label "Bleu Blanc Cœur"

Viande d'origine française