

# RESTAURATION SCOLAIRE

## MENU DU MOIS DE JANVIER 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 7 au 11 janvier</b>	Lasagnes bolognaise  Yaourt sucré <b>BIO</b> Pomme	Potage maison Paupiette de veau vallée d'Auge Pommes de terre sautées Yaourt aromatisé vanille <b>BIO</b>	Crudités <b>BIO</b> Blanquette de dinde à l'ancienne Carottes  <b>Galette des rois</b>	Colin meunière  Bâtonnière de légumes Edam <b>BIO</b> Mousse chocolat
				<b>CONTES D'ANDERSEN</b>
<b>Semaine du 14 au 18 janvier</b>	Coquillettes au jambon  Crème de gruyère Yaourt à la vanille <b>BIO</b>	Œufs durs sauce crème Pommes vapeur Gouda Fruit <b>BIO</b>	Crudités <b>BIO</b> Pot-au-feu Légumes du pot Petit suisse aromatisé	<i>Mousse de canard</i> <i>Cœur de colin à la crème de champignons</i> <i>Pommes sautées</i>  <i>Œufs à la neige</i>
<b>Semaine du 21 au 25 janvier</b>	Betteraves persillées Waterzoï de poisson Riz  Yaourt aromatisé vanille <b>BIO</b>	Crudités <b>BIO</b> Poulet rôti Petits pois  Yaourt de la ferme des peupliers	Pommes de terre mimosa Potée de lentilles aux dés de jambon  Yaourt sucré <b>BIO</b> Gélifié chocolat	Potage à la tomate Moussaka Boulgour  Coupelle pomme <b>BIO</b>
				<b>JETER MOINS MANGER MIEUX</b>
<b>Semaine du 28 janvier au 1<sup>er</sup> février</b>	Pâté de foie Sauté de porc braisé Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) Yaourt à la vanille <b>BIO</b>	Saucisse à l'ail fumé  Farfalle à la bolognaise Camembert Compote de pomme	Potage aux légumes Cordon bleu de volaille Carottes à la crème  Fruit <b>BIO</b>	Taboulé oriental Brandade de poisson  Edam <b>BIO</b> Madeleine