



Menus scolaire

Du 14 janvier au 15 février 2019

	LUNDI	ref GEM	MARDI	ref GEM	JEUDI	ref GEM	VENDREDI	ref GEM
Du 14 au 18 janvier 2019	Carottes râpées		Potage de légumes		Salade de pâtes		Salade composée	
	Sauté de dinde		Steak		Poisson		Rôti de porc	
	Coquillettes		Salsifis		Riz		Brocoli béchamel	
	Fruits au sirop		Fruit de saison		Fromage blanc+coulis abricots		Bananes	
Du 21 au 26 janvier 2019	Lentilles en salade		Betteraves cubes		Salade composée		Salade frisée au lardons	
	Bœuf bourguignon		Poisson		Sauté de porc aigre doux		Escalope de dinde	
	Carottes vichy		Pommes de terre vapeur		Riz thaï		Haricot vert	
	Clémentines		Yaourt		Fruits au sirop		Pâtisserie	
menu bio ou local								
Du 28 janvier au 01 février 2019	Salade au 3 fromages		Salade "Luce"		Salade d'ebly		Radis noir	
	Sauté de poulet		Rôti de porc		Poisson pané "maison"		Curry d'agneau	
	Pâtes		Choux fleurs		Epinards béchamel		Riz basmati bio	
	Ananas au sirop		Pommes		Kiwis		Yaourt bio	
nouvel an chinois								
Du 04 au 08 février 2019	Potage Parmentier		Salade chinoise		Salade composée		Feuilleté au fromage	
	Escalopes de porc		Sauté de veau au soja		Poulet Rôti		Poisson	
	Julienne de légumes		Légumes facon wok		Frites		Haricots beurre	
	Oranges		Mangue et litchis au sirop		Compotes		Clémentines	
Du 11 au 15 février 2019	Chou rouge		Salade de pâtes		Salade		Panais et carottes râpées	
	Poisson		Pilon de poulet rôti		PAELLA		Spaghetti bolognaise	
	Pâtes bio		Haricots verts					
	Poires cassis		Yaourts		Eclairs chocolat		Crème anglaise + biscuits	

Toutes les viandes servis sont d'origine Française

Tous les plats sont élaborés sur place

Tous les poissons suivant arrivage

Bon
APPETIT!



Menus conformes au contrôle du GEM-RCN

Menus validés par Vanessa Payment,
Diététicienne-Nutritionniste