

MENU de Janvier

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Betteraves et maïs Raviolis au bœuf Babybel Fruits du verger Pain	Chili végétal (fait maison) Riz créole Edam Ananas au sirop Pain	Potage de légumes Cuisse de poulet au jus Semoule Chèvre Kiwi Pain Goûter : Lait - Chausson aux pommes	Concombre à la crème Sauté d'agneau au curry Petits pois à l'oignon Galette des Rois Pain restauration	Salade de pommes de terre Filet de hoki ciboulette Poêlée forestière Brie Clémentine Pain
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Jambon braisé Gratin de courge à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	Nems de légumes Salade de betteraves et concombre Fromage blanc Compote de fruits	Radis au beurre demi-sel Tarte au fromage Petits suisses Pain perdu à la cannelle	Velouté de lentilles Flan de carottes Plateau de fromages Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette au miel Lasagne chèvre/épinards Yaourt nature Tarte chocolat et pécan
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Crème de potiron Paupiette de veau sauce tomate Boullgour Kiri Banane Pain	Radis rose sauce moutarde Rosbeef au thym Haricots verts à l'ail Semoule au lait Pain	Pamplemousse Tarte aux poireaux Ratatouille Fromage blanc et biscuit Pain restauration Goûter : Banane - Pain et fromage	Cœur de palmier vinaigrette Escalope de dinde paprika Coquillettes Yaourt nature Orange Pain	Carottes râpées emmental Nuggets de poisson Frites Pain restauration
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Salami Risotto d'asperges Plateau de fromage Compte de fruits	Potage de carottes Œufs brouillés au cheddar Yaourt nature Fruit de saison	Salade verte et thon Polenta aux olives Plateau de fromage Poire pochée	Salade de chou chinois Cabillaud en croûte de parmesan Petits pois Tapioca au lait	Pot au feu Légumes du pot Plateau de fromages Fruit frais
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Salade pois chiche mimolette Omelette nature Brocolis persillé Kiwi Pain	Céleri rave aux pommes Lieu sauce beurre blanc Purée pommes de terre Crème dessert chocolat Pain	Velouté de champignons Cordon bleu Courgettes à l'ail et blé Emmental Clémentine Pain restauration Goûter : Jus de fruits - Biscuit fourré	Salade verte et soja Nems poulet Riz Yaourt Coco Pain restauration	Colombo de poisson Lentilles oignons Camembert Poire Pain
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Potage de légumes Tartiflette Fromage blanc Fruit de saison	Emincé de veau sauce crème Pois gourmand Plateau de fromage Fruit frais	Poulet en court bouillon Coquillettes Yaourt vanille Fruit de saison	Pamplemousse Parmentier de céleri au bœuf Plateau de fromage Compote de fruits	Salade de pousse d'épinards Quiche au thon Plateau de fromages Cake au citron
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Pâté en croûte Tajine d'agneau Semoule Fromage Blanc Banane Pain restauration	Avocat vinaigrette Lasagne ricotta / épinards Gouda Eclair vanille Pain	Endives au chèvre Steak haché bœuf sœ tomate Torsettes Abricots au sirop Pain Goûter : Pomme - Baguette et confiture	Salade Vosgienne (frisée, croûtons, œuf) Choucroute Garnie Chou et PDT Tarte aux prunes Pain restauration	Crêpe au fromage Portion de merlu au miel Courgettes Tomme noire Pomme Pain
<i>Ce soir, je cuisine !</i>				
Mâche vinaigrette Spaghetti carbonara Plateau de fromage Doullon de pommes	Bouillon de chou et champignons Brandade de merlu et patate douce Yaourt vanille Fruit frais	Betteraves échalotes Jambon de dinde Endives braisées au miel Ananas chantilly	Carottes râpées aux amandes Maquereaux sauce moutarde Plateau de fromage Compote de fruits	Salade de cresson et laitue Camembert pané Fromage blanc Fruit de saison

Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caissedesecoles16.org

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages - La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc

règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes

Vert foncé : Cuidités Vert clair : Crudités Rouge : Protéines animales Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers
 Pêche durable Produit certifié Fait Maison Agriculture biologique
 Viande Bovine Française Label Rouge certifié *en italique : produits de saison*

