

MENUS JANVIER 2020

préparé en cuisine

 produits bio

 produits locaux



La loi égalim demande à la restauration collective de proposer régulièrement aux convives des menus sans viande ni poisson.

Ces menus sont identifiés dans des cases roses.

LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Taboulé	Carottes râpées 	potage 	Rillettes
Blanquette de veau	Escalope de dinde	Emincé soja/blé au curry	Brochette de poisson
Haricots beurres	Pâtes 	Purée de pommes de terre 	Riz 
Fromage	Fromage blanc 	Fromage	Fromage
Galette des rois		Eclair	Clémentine
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Velouté 	Œuf mayonnaise	Waldorff  (celeri, pommes)	Salade maïs, mimolette 
Paleron de bœuf macaronis 	Rôti de dinde	Pavé de hocki	Dahl de lentilles corail
Fromage	Courgettes en gratin 	purée de butternut 	Yaourt 
Pomme  	beignet au chocolat	Semoule au lait	Banane
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Duo de Saucissons	Potage 	Salade, carottes, crevettes  ananas, soja	Crêpe au fromage
Filet de poisson	Sticks mozza	Sauté de poulet sauce soja	Boulettes de bœuf à la tomate
Epinards 	Purée de pois cassés	Riz basmati	Petits pois 
Yaourt aux fruits 	Compote	Litchi et sorbet coco  	Crème vanille
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
Velouté 	Salade pommes, noix, emmental 	Flammenkueche	Salade verte  
Petit salé	Falafel	Pavé de hocki	Tartiflette
Haricots lingots	Wedges	Flan de poireaux 	Cocktail de fruits
Fromage	Carré bavarois au chocolat	Yaourt à la vanille 	
Poire  			



Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

Contacts : 02.47.50.28.74 / cantineathee37@gmail.com