

Menus des écoles Janvier 2021



betton

	Du 4 au 8 janvier	Du 11 au 15 janvier	Du 18 au 22 janvier	Du 25 au 29 janvier	
Lundi	BETTERAVES ET MAÏS BOLOGNAISE VÉGÉTALE SPAGHETTIS BOURSIN FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE TOMATE VERMICELLE PAUPIETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	SOUPE POIS CASSÉS GRATIN BRETON (Chou fleur, pommes de terre, sarrasin, emmental) YAOURT SUCRÉ	VELOUTÉ DE COURGETTES AU FROMAGE CHILI CON CARNE RIZ AUX POIVRONS FRUIT DE SAISON	 Produits Bio utilisés  Qualité Label Rouge  Viande bovine d'origine française  Viande de porc française  Volaille française  AOP / IGP  Terres de sources
Mardi	DUO CHOU ROUGE CHOU BLANC SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES FRUITS RIZ AU LAIT	RADIS BEURRE FILET DE SAUMON SAUCE OSEILLE POMMES DE TERRE VAPEUR CREME DESSERT CARAMEL BEURRE SALÉ ET GALETTE	CERVELAS FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC GRAINS DE BLÉ EDAM FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES ET EMMENTAL SAUTÉ DE PORC (35) AU CUMIN GRATIN DE CHOU FLEUR ÉCLAIR AU CHOCOLAT	
Mercredi	SALADE ENDIVES POMMES RAISINS COLOMBO DE PORC RIZ MADRAS YAOURT AUX FRUITS ROUGES	CAKE AU THON ROTI DE PORC (35) SAUCE MOUTARDE ANCIENNE PURÉE DE CÉLERI FRUIT DE SAISON	ENDIVES, BACON ET NOIX ESCALOPE DE POULET PANÉ PURÉE DE POTIMARRON FAR AUX PRUNEAUX MAISON	CÉLÉRI RÉMOULADE PARMENTIER AUX DEUX POISSONS SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	
Jeudi	POMELOS FILET DE DINDE SAUCE ESTRAGON PURÉE DE CAROTTES GALETTE DES ROIS	MACÉDOINE DE LÉGUMES BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BOULGOUR A L'ORIENTALE ESTOUFFADE DE BOEUF BOURGUIGNONNE PETITS POIS CAROTTES CARRÉ DES ECLUSES SALADE DE FRUITS FRAIS	POMELOS COUSCOUS VÉGÉTARIEN SAINT-NECTAIRE COMPOTE POMME POIRES	
Vendredi	RILLETES(35) FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS À LA CRÈME SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON (BANANE)	MÉLANGE DE CAROTTES RAPÉES OMELETTE NATURE SALADE VERTE TARTE AUX POMMES	BETTERAVES RAPEES SAUCISSE DE CAMPAGNE (35) HARICOTS COCO PETITS SUISSES FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ÉPICES SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY FLAGEOLETS FROMAGE BLANC SUCRÉ	

L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE GÉNÉRAL EST VISÉ PAR LA DIÉTÉTICIENNE. LES MENUS PEUVENT ÊTRE RECTIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS.

(Toutes les viandes bovines sont d'origine française). Les plats figurant en vert sont cuisinés à partir de produits issus majoritairement de l'agriculture biologique.