



# MENU SCOLAIRE JANVIER



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 7 au 11 Janvier	Salade de riz composée Aiguillettes de poulet sauce au thym Carottes Yaourt aromatisé Fruit	Céleri rémoulade Chipolatas Tortis sauce tomate Cantafrais Purée de pommes du Val de Loire du chef	Salade de betterave Cordon bleu Bouquet de légumes (chou fleur, brocolis, carotte) Petit suisse sucré <b>Galette des rois</b>	Potage J Darblay Poisson pané et son quartier de citron Purée d'épinards Emmental Fruit
Du 14 au 18 Janvier	Potage légumes variés Sauté de bœuf sauce orientale Semoule Gouda Pomme à boire à la cannelle du chef	Saucisson à l'ail / beurre Omelette sauce basquaise Printanière de légumes Fromage blanc sucré Fruit	Potage poireaux et pommes de terre Tartiflette Plat complet Mousse chocolat au lait et boudoir	Salade coleslaw Paëlla de la mer Plat complet Yaourt aromatisé Fruit
Du 21 au 25 Janvier	Salade de pommes de terre Sauté de dinde sauce aigre douce Carottes Yaourt sucré Fromagerie Maurice Fruit	Salade de haricots verts et œuf dur Filet de hoki sauce tomate Riz Mimolette Fruit	Œuf dur mayonnaise Mijoté de porc au curry Lentilles mijotées Petit suisse sucré Fruit	Céleri et pommes Potimientier de poisson (purée de potiron) Plat complet Fraidou Compote pomme ananas
Du 28 Janvier au 1er Février	Salade de lentilles Céleri'mentier de bœuf Plat complet Petit suisse sucré Fruit	<b>MENU BIO</b> Potage à la tomate BIO Sauté de poulet BIO sauce au caramel Coquillettes BIO Pointe de Brie BIO Purée pommes BIO poires BIO du Val de Loire du chef	Carottes râpées vinaigrette Roti de porc Petits pois Yaourt nature sucré <b>***Les pas pareilles***</b> <b>Blondie du chef</b> (gâteau aux pépites de chocolat)	Pizza au fromage Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces Haricots verts Cantadou ail et fines herbes Fruit

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



**BON APPETIT !**

