


LUNDI	05-janv	12-janv	19-janv	26-janv
	PIZZA AUX 3 FROMAGES OMELETTE RATATOUILLE DE LÉGUMES CRÈME VANILLE ●	CAROTTES RAPÉES ● POULET SAUCE BASQUAISE ●● HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC SUCRÉ	SARDINES AU BEURRE PÂTES BOLOGNAISE ● FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	ŒUF DUR MAYONNAISE BRANDADE DE MERLU ● FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON ●
MARDI	06-janv	13-janv	20-janv	27-janv
	MINISTRONE DE LÉGUMES ● MÉDAILLON DE COLIN SAUCE CITRON ● RIZ BASMATI FRUITS AU SIROP	BRUNOISE DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE POULETTE ● PURÉE ● FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON ●	SALADE FRISÉE VINAIGRETTE ● COUSCOUS (boulettes / saucisses / semoule / légumes) FROMAGE COOKIES	MINISTRONE DE LÉGUMES ● SAUTÉ DE DINDE AU CURRY ● POÊLÉE FORESTIÈRE ●● CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ ●
JEUDI	08-janv	15-janv	22-janv	29-janv
	 SALADE COLESLAW ● RÔTI DE PORC ● GRATIN DE CHOU FLEUR ● GALETTE DES ROIS	SALADE DE QUINOA AU THON ●● NUGGETS DE BLÉ CAROTTES À LA CRÈME ●● FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	CÉLERI RÉMOULADE ●● BLANQUETTE DE VEAU ●● RIZ CRÉOLE FROMAGE BIO COMPOTE DE FRAMBOISES	SALADE DE BLÉ ● (Tomates/Mais/Dés de gruyère) OMELETTE HARICOTS BEURRE GÂTEAU POIRE CHOCOLAT ●
VENDREDI	09-janv	16-janv	23-janv	30-janv
	TABOULÉ LASAGNES ● FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON ●	MOUSSE DE FOIE FILET DE CABILLAUD CRÈME CURRY ● POÊLÉE DE LÉGUMES ●● YAOURT LIÉGEOIS	ROULÉ AU FROMAGE ●● POLPETTES VÉGÉTALES BROCOLIS VAPEUR GÂTEAU À LA NOIX DE COCO ●	FRIAND AU FROMAGE DAUBE DE BŒUF ●● COQUILLETES YAOURT

MENU Végétarien

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

● Élaboré en cuisine

● Fait maison

● Produit frais



Menu composé par les élèves de CE2/CM1 - Classe de Mme FOURNIER

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

