

Midi

# Menu du 19 au 30 janvier

## Menu montagnard

19 janv. St Marius	20 janv. St Sébastien	21 janv. Ste Agnès	22 janv. St Vincent	23 janv. St Barnard
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Carottes râpées</b> <small>BIO</small>	 <b>Tartiflette</b> <small>Origines: _____</small>			Macédoine de légumes mayonnaise
Bœuf mironton <small>Origines: _____</small>	Tartiflette <small>Origines: _____</small>		Filet de poulet sauce pomme frites <small>Origines: _____</small>	 Colin sauce dieppoise
Pâtes / <u>Navets glacés</u>	<u>Salade</u>		<u>Frites</u> / Haricots verts	Blé à la tomate / <u>Épinards</u>
	Fromage blanc		Cantadou ail et fines herbes	Yaourt
Mousse au chocolat	Biscuits nappés au chocolat		Crème dessert au caramel	
				
26 janv. Ste Paule	27 janv. Ste Angèle	28 janv. St Thomas d'Aquin	29 janv. St Gildas	30 janv. St Martine
Feuilleté au fromage				Oeuf mayonnaise
Sauté de porc au curry <small>Origines : _____</small>	Jambon blanc <small>Origines : _____</small>		Blanquette de dinde à l'ancienne <small>Origines : _____</small>	Batônnets de poisson blanc sauce citronnée
Flageolets, carottes et pommes de terre	<u>Purée de patate douce</u> / Trio de haricots		Cubes de pommes de terre rissolées / <u>Navets glacés</u>	Riz / Fondue de poireaux
	Camembert		La vache qui rit	Yaourt BIO
Fruit	Fruit		Tarte aux pommes	

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

ACCOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit issu de pêcheries durables

**agrec**  
RESTAURATION  
DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE