





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
 Carottes râpées <u>BIO</u>				Macédoine de légumes mayonnaise
Bœuf mironton Origines: _____ Pâtes / <u>Navets glacés</u>			Filet de poulet sauce pomme frites Origines: _____ <u>Frites</u> / Haricots verts	 Colin sauce dieppoise Blé à la tomate / <u>Épinards</u>
			Cantadou ail et fines herbes	Yaourt
Mousse au chocolat			Crème dessert au caramel	
	Fromage blanc Biscuits nappés au chocolat			
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 Origines : _____ Flageolets, carottes et pommes de terre	Jambon blanc Origines : _____ <u>Purée de patate douce</u> / Trio de haricots		Blanquette de dinde à l'ancienne Origines : _____ Cubes de pommes de terre rissolées / <u>Navets glacés</u>	Batônnetts de poisson blanc sauce citronnée <u>Riz</u> / Fondue de poireaux
	Camembert		La vache qui rit	 Yaourt <u>BIO</u>
Fruit	Fruit		Tarte aux pommes	

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

ACOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit issu de pêcheries durables

agrec
RESTAURATION DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE