



Menus cantine & ALSH du 1er janvier au 02 février 2018



	Du 1er au 05 janvier	Du 08 au 12 janvier	Du 15 au 19 janvier	Du 22 au 26 janvier	Du 29 janvier au 02 février
Lundi		salade de betteraves blanquette de dinde petits pois carottes fromage blanc aux fruits	carottes râpées timbale milanaise crème dessert bio	taboulé cordon bleu de dinde carottes sautées compote madeleine	salade de tomates goulash de porc semoule liégeois chocolat
Mardi	salade fromagère rôti de dinde poêlée de légumes salade de fruits biscuit	potage omelette au fromage pâtes tomme noire fruit de saison	terrine de campagne steak haché sauce barbecue haricots verts Petit Soignon clémentine	potage chipolatas sauce tomate haricots lingots gouda pomme	jus de pomme lasagnes salade verte fromage blanc
Mercredi (en ALSH)	salade mexicaine au thon poisson meunière pomme de terre fromage blanc	crêpe au fromage sauté de bœuf purée de carottes salade de fruits biscuit	salade de concombre poulet rôti pommes de terre sautées fromage blanc	salade de pâtes sauté de canard scc forestière gratin de légumes de saison yaourt	carottes râpées rôti de veau à la crème courgettes sautées yaourt aux fruits
Jeudi	potage aiguillettes de poulet haricots beurre emmental fruit	salade verte mimolette boulettes d'agneau sauce tomate frites / pommes de terre au four yaourt à la fraise	potage rôti de porc sauce normande gratin de choux-fleurs pomme de terre Babybel - poire	cèleri sauté de bœuf carottes frites / pommes de terre au four yaourt biscuit	potage aiguillettes de poulet au curry pommes de terre vapeur camembert pomme
Vendredi	jus de pomme hachis parmentier maison salade verte flan caramel	potage + Kiri dos de lieu frais sauce beurre blanc riz galette des Rois	salade piémontaise poisson meunière ratatouille yaourt aux fruits	salade verte mozzarella poisson sauce hollandaise pâtes beignet aux pommes	saucisson sec poisson sauce crustacé haricots verts Vache qui Rit fruit de saison