

# JANVIER 2020

# Menus des écoles



FR  
76-410-006  
CE

## Repère

LES COULEURS DES PLATS  
VOUS PERMETTENT DE VÉRIFIER  
LA PRÉSENCE DES ÉLÉMENTS  
INDISPENSABLES À UN MENU

### CRUDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CRU

### CUIDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CUIT

### PLAT PROTIDIQUE

VIANDE, POISSON, OEUF...

### FÉCULENTS

POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE, PAIN...

### PRODUITS LAITIERS

FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION

### MATIÈRES GRASSES

BEURRE, CRÈME, HUILE...

### PRODUITS SUCRÉS

SUCRE, PÂTISSERIES...

SERVICE ACCOMPAGNEMENT À LA VIE SCOLAIRE  
TÉL. 02 32 82 22 00 - FAX. 02 32 82 22 28

DU 06 AU 10

DU 13 AU 17

DU 20 AU 24

DU 27 AU 31

LUNDI

«MENU ANTI GASPI»

SAUCISSES DE VOLAILLE  
PETITS POIS OIGNONS  
EDAM  
LIEGEOIS DE FRUITS

«MENU ANTI GASPI»

GOULASH  
PURÉE CRÉCY  
COMTÉ  
KIWI / BISCUIT

«MENU ANTI GASPI»

SAUCISSES DE TOULOUSE  
ALTERNATIVE : SAUCISSES DE VOLAILLE  
HARICOTS BLANC À LA BRETONNE  
EMMENTAL  
COMPOTE / SABLÉ AU CHOCOLAT

«MENU ANTI GASPI»

POULET SAUCE AUX HERBES  
RATATOUILLE / BOULGOUR  
FROMAGE BLANC FRUITÉ / BISCUIT

MARDI

BETTERAVES VINAIGRETTE  
RÔTI DE BOEUF SAUCE POIVRE À LA CRÈME  
POMMES NOISETTES  
FLAN NAPPÉ CARAMEL

CHOU CHINOIS / POMMES / FROMAGE  
RAISINS SECS / VINAIGRETTE  
POULET AUX HERBES ET A LA CRÈME  
POMMES VAPEUR / HARICOTS VERTS  
MARMELADE DE PÊCHE

TABOULÉ  
RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS  
POËLÉE DE LÉGUMES VERTS  
FLAN AU CHOCOLAT / BISCUIT

POMELOS SUCRÉ  
PALETTE A LA DIABLE  
ALTERNATIVE : FILET DE DINDE  
PURÉE CRÉCY  
COMPOTE DE POMME / BISCUIT

MERCREDI

POMME DE TERRE /THON  
BROCHETTE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE  
HARICOTS VERTS BEURRE PERSILLÉ  
POIRE / MINI DOONUTS

MACÉDOINE MAYO SURIMI  
CRÉPINETTE DE PORC  
ALTERNATIVE : CRÉPINETTE DE VOLAILLE  
RATATOUILLE BLÉ  
YAOURT <sup>BIO</sup>

TERRINE DE LÉGUMES  
ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE AU CIDRE  
PURÉE DE CHOU FLEUR  
SALADE DE FRUITS FRAIS

MORTADELLE CORNICHONS  
ALTERNATIVE : MOUSSE DE CANARD  
OEUF DURS SAUCE AURORE  
ÉPINARD À LA FLORENTINE  
BEIGNET CHOCOLAT

JEUDI

«MENU ANTI GASPI»

CROZIFLETTE VEGI  
(CAROTTES / REBLOCHON...)  
SALADE  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
CLÉMENTINE

«MENU ANTI GASPI»

OMELETTE  
PATES GRATINÉES  
CAMEMBERT  
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS

«MENU ANTI GASPI»

LENTILLE À LA MEXICAINE  
RIZ AUX 3 CÉRÉALES  
CHANTENEIGE  
POIRE

«MENU ANTI GASPI»

TAJINE MAISON AUX POIS CHICHE  
(CAROTTES, CÉLERI,  
POIVRONS, TOMATES, OIGNONS)  
SEMOULE  
KIWI YAOURT

VENDREDI

SALADE DE RIZ / THON / TOMATES CONCOMBRES  
FILFORM MEUNIÈRE  
ROMANESCO AU JUS  
GALETTE DES ROIS

DUO DE SAUCISSONS  
ALTERNATIVE : SURIMI / MAYO  
FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE  
JULIENNE DE LÉGUMES  
GRILLÉ AUX POMMES

CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE A L'AIL  
DÉS DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC  
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  
BROWNIE AU CHOCOLAT

SALADE MELANGÉE/ NOIX /EMMENTAL  
FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON  
BLÉ POIVRON CHORIZO  
GÉNOISE MAISON AU NUTELLA

MENU JANVIER

# FÊTE FORAINE DE MAROMME



**DU 29 JANVIER AU 15 FÉVRIER**

**PLACE JEAN JAURES**

**#MarommeBouge #MarommeChange**