

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 ^{BIO}

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