

MENUS PRIMAIRE ET COLLEGE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 7 janvier au 13 janvier	Céleri rémoulade Salade Coleslaw préparée Colin pané Purée de pommes de terre Coulommiers Flan nappé au caramel	Pâté de foie-Roulé de surimi Penne à la carbonara <i>Penne à la carbonara (sans porc)</i> <i>Mayonnaise-Fromage râpé</i> Mimolette Pomme	Friand au fromage Sauté de dinde à la tomate Carottes braisées Riz créole Tartare ail et fines herbes Galette des rois	Salade endive pomme caramel noix Salade verte & maïs Pilons de poulet rôti-Frites Fromage blanc sucré Kiwi Dosette de ketchup
Période du 14 janvier au 20 janvier	Taboulé Salade de farfalles au pesto Burger de veau à la tomate Courgettes Flan à la vanille Fruit de saison	Pomelos et sucre-Salade croquante Saucisse Toulouse au jus <i>Pavé de merlu sauce aurore</i> Lentilles au jus Fromage fondu Président Compote de pommes	Carottes râpées Endives et croûtons Boulettes de boeuf sauce miroton Coquillettes Yaourt nature et sucre Cake à l'ananas maison	Céleri rémoulade Duo de Betteraves et maïs Colin sauce fromagère Flageolets Camembert Banane
Période du 21 janvier au 27 janvier	Crêpe au fromage Cordon bleu Ratatouille Coquillettes Yaourt aromatisé Orange	Salade anglaise au cheddar Carottes râpées Couscous aux boulettes d'agneau et merguez Brie Liégeois à la vanille	Râpé chou blanc sauce enrobante échalote Salade du chef Steak haché à la provençale Duo de courgettes fondantes Riz créole Bûchette mi-chèvre Beignet au chocolat	Chou-fleur au caramel Macédoine, agrémentée de mayonnaise Paupiette de veau vallée d'Auge Frites Edam Poires locales
Période du 28 janvier au 3 février	Salade Coleslaw préparée Duo de carottes Sauté de dinde aux 4 épices Tortis Gouda Coupelle de compote pomme-pêche Fromage râpé Carottes râpées	Salade de maïs-Salade de Betteraves Cordon bleu-Printanière de légumes (PdeT, carottes, petits, pois, oignons, haricots verts) Flan à la vanille Pommes Royales Galas locales	Rillettes Oeufs durs mayonnaise Paëlla au poulet Yaourt aromatisé Clémentine IGP de Corse	Salade verte & maïs Endives et croûtons Carré de porc fumé à la diable <i>Omelette</i> Haricots verts Coulommiers Crêpe au chocolat
Période du 4 février au 10 février	Chou rouge vinaigrette à la fraise Lasagnes à la bolognaise Emmental Mousse au chocolat au lait Flan à la vanille	Crêpe au fromage Steak haché sauce basquaise Purée de pommes de terre Yaourt nature et sucre Poire Dosette de ketchup	Salade verte et soja Laitue Iceberg et croûtons Nem au poulet Riz cantonnais Fraidou Cake à la noix de coco maison	Pâté forestier Roulade de volaille aux olives Colin poêlé Coquillettes Epinards hachés béchamel Fromage blanc sucré-Orange
Période du 11 février au 17 février	Salade de maïs-Oeufs durs mayonnaise Boulettes de boeuf sauce navarin Penne-Courgettes-Fromage râpé Fromage blanc aux fruits Banane	Salade croquante Céleri à la remoulade Tartiflette aux lardons <i>Tartiflette à la dinde</i> Tomme blanche Tarte Flan fraîche	Salade anglaise au cheddar Cheese burger Frites Fromage fondu Président Orange Dosette de mayonnaise	Salade de mâche et betteraves Chou blanc, carottes, navet mayonnaise Saucisse de Toulouse <i>Aiguillette de colin meunière</i> Purée de pommes de terre Gouda-Compote pomme-fraise
Période du 18 février au 24 février	Pomelos et sucre Chou rouge râpé Spaghetti à la bolognaise Edam Liégeois à la vanille Crème dessert au chocolat	Friand au fromage Poulet sauté à la diable Julienne de légumes(brocolis,haricots mungo,carottes) Blé bio Fraidou-Pommes Royales Galas locales	Taboulé Chou-fleur vinaigrette Rôti de veau au jus Riz créole Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Salade verte & maïs Endives à la vinaigrette Cassoulet <i>Lasagnes au saumon</i> Camembert Biscuit roulé au citron et fraise