

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

## Janvier, Février 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
06 au 10 janvier	Chou rouge aux lardons Bœuf braisé aux carottes Poêlée champêtre Brassé à la pulpe de fruit bio	Concombre à l'estragon Croq du porc pané à la tomate Purée Crécy Edam bio Liégeois chocolat	Carottes râpées aux agrumes Couscous boulettes Semoule Laitage saveur vanille bio Orange	Œuf dur sauce béarnaise Colin doré au beurre Carottes à la crème Petit suisse aux fruits Galette des rois
13 au 17 janvier	Radis beurre Mijoté de bœuf au paprika Pommes sautées Camembert Fromage blanc saveur vanille	Flan Courgette chèvre Croq Veggi fromage Brocolis persillés Kiri Compote de pomme bio	Macédoine au surimi Tagliatelles Carbonnara Crème dessert au chocolat	Carottes râpées bio au citron Dos de colin sauce oignons cumin Poêlée paysanne Yaourt Sucré Muffin pommes caramel
20 au 24 janvier	Betteraves aux fines herbes Aiguillettes blé tomate et piment d'espelette Julienne de légumes Emmental Compote de pomme-cassis bio	Salade coleslaw au panais Dos de colin sauce corail Tortis Liégeois chocolat bio	Salade de haricots rouges et maïs Chili con carne Riz à la mexicaine Suisse chocolat Orange	Tomate à la féta Bœuf braisé à la Niçoise Petits pois à l'étuvée Petit suisse aux fruits Cake au chocolat et aux graines
27 au 31 janvier	Duo de chou bio à l'Irlandaise Sauté de bœuf sauce mironton Riz Tomme noire Mousse au chocolat	Carottes râpées aux pignons de pin Lasagne ricotta chèvre épinards Mini Cabrette Fromage blanc bio sucré	Salade de riz créole Frites de poulet Petits pois carottes Poire	Concombre à la menthe Dos de colin d'Alaska pané Haricots verts vapeur Chanteneige bio Chou à la vanille
03 au 07 février	Chou blanc aux noix Normandin de veau sauce savoyarde Gratin de pommes de terre au fromage Saint-Nectaire Mont Blanc chocolat	Concombre à la bulgare Paupiette de veau sauce Bercy Haricots beurre persillés Compote de pomme bio	Carottes râpées bio au vinaigre balsamique Nuggets de maïs Chou-fleur aux fines herbes Yaourt sucré Orange	Endives vinaigrette Dos de colin sauce catalane Riz Milanette Crêpe au sucre
10 au 14 février	Œuf dur mayonnaise Longe de Porc sauce Orloff Brocolis vapeur Vache qui-rit Crème dessert au chocolat bio	Chou rouge bio aux raisins Rôti de dinde aux épices Riz Camembert Kiwi	Tomate à l'emmental Pot-au-feu Légumes pot-au-feu Pomme bicolore	Carottes râpées bio aux pignons de pin Omelette fraîche Pommes de terre sautées Petit suisse aux fruits Clémentines