

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

Janvier Février 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
04 au 08 janvier	<p>Velouté de potiron Escalope de volaille au paprika Purée de muscade Carré frais bio Mousse au chocolat</p>	<p>Allumettes au fromage Côte de porc sauce picarde Blé aux petits légumes edam bio Pomme bicolore</p>	<p>Oeuf dur bio béarnaise végétarien Nuggets de maïs végétarien Petit pois végétarien Yaourt sucré Poire</p>	<p>Carottes râpées aux fruits secs Dos de colin sauce aneth Riz Galette des rois</p>
11 au 15 janvier	<p>Betteraves bio et pignons de pin végétarien Omelette fraiche végétarien Saint Paulin clémentines</p>	<p>Pizza royale Emincé de volaille sauce poulette Tortis Crème dessert chocolat bio</p>	<p>Macédoine à la russe Potée aux lentilles Buchettes mi chèvre Compote de pommes fruits rouges bio</p>	<p>Velouté de poireaux Dos de colin sauce safranée Purée Babybel bio Clafoutis ananas coco</p>
18 au 22 janvier	<p>Chou rouge aux lardons Bœuf braisé à l'ancienne Pommes sautées Emmental bio Compote pomme- mirabelle</p>	<p>Saucisson sec Dos de colin sauce citron Haricots beurre ciboulette Yaourt aromatisé bio Poire</p>	<p>Menu canadien Coleslaw aux cranberries Hachis canadien Brownie noix et noix de pécan</p>	<p>Salade bollywood bio végétarien Aiguillettes de blé et fromage végétarien Pennes végétarien Fromage fouetté de Mme Loick clémentines</p>
25 au 29 janvier	<p>Chou blanc à la berlinoise Aiguillettes de poulet sauce suprême Riz Camembert Orange</p>	<p>Flan épinards et chèvre végétarien Ravioles betteraves rouges emmental végétarien Kiri bio Banane</p>	<p>Carottes râpées au maïs Couscous boulettes Semoule au curcuma Crème dessert saveur vanille bio</p>	<p>Endives à l'emmental Dos de colin sauce meunière Brocolis vapeur Chanteneige bio Chou au chocolat</p>
Du 01 au 05 février	<p>Velouté de carottes Bœuf braisé sauce strogonof Chou-fleur béchamel Mousse au chocolat bio</p>	<p>Quiche forestière Roti de dinde aux épices Poêlée primeur Chante neige bio Compote pomme fraise</p>	<p>Carottes râpées aux pignons de pin (végétarien) Spaghettis façon bolognaise (végétarien) Laitage au chocolat Fruit bio</p>	<p>Salade de riz à la niçoise Dos de colin sauce corail Petits pois Camembert bio Crêpe de la chandeleur au chocolat</p>

Du 08 au 12 février	<p>Chou bio à l'indienne Longe de porc sauce orloff Pommes rissolées Tomme noire Brassé à la pulpe de fruits</p>	<p>Flan au fromage (végétarien) Steak végétal blé fromage épinards Julienne de légumes Croc'lait bio banane</p>	<p>Velouté de potiron Manchons de poulet roti Haricots verts ciboulette Yaourt sucré bio Fruit bio</p>	<p>Salade du dragon Sauté de bœuf aux champignons noirs et bambou Nouilles à la chinoise dessert Charles et Alice au lait de coco mangue</p>
Du 15 au 19 février	<p>Feuilleté du jardinier Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert Petits pois à l'étuvée Petit suisse nature bio orange</p>	<p>Œuf dur sauce cocktail Aiguillettes de poulet panées multicéréales Jardinière de légumes Edam bio Flan nappé caramel</p>	<p>Chou rouge vinaigrette (végétarien) Bouchées au camembert (végétarien) Haricots beurre persilles Liégeois chocolat bio</p>	<p>Carottes râpées bio au citron Bœuf braisé aux fruits rouges Tartare Brownie aux pépites de chocolat</p>