



MENU '4 SAISONS' DU 07 janvier 2019 AU 22 février 2019

Menu Scolaires St Jean de Védas BIO

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février
Lundi	Velouté poireaux pommes de terre Hachis parmentier ** Emmental Compote de pommes BIO	Chou chinois aux pommes Filet de merlu sauce beurre blanc Purée de courges BIO Yaourt local sucré Tarte aux poires maison	Tarte au fromage Lasagnes maison ** Fromage blanc nature Fruit BIO	Salade de pâtes au pistou Bœuf braisé sauce tomate Purée de panais Tomme de brebis d'Aveyron Fruit BIO de saison
Mardi	Betteraves, vinaigrette à l'ancienne Filet de poulet aux herbes de provence Semoule BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Céleri remoulade Steak haché au jus Gnocchis Tomme noire des Pyrénées Fruit BIO	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf aux oignons Semoule BIO Comté Fruit de saison	Radis beurre Filet de colin sauce oseille Coquillettes Camembert BIO Compote de pommes
Mercredi	Salade coleslaw BIO Sauté de veau à la crème Jardinière de légumes Brie Galette des rois	Salade de saison Croziflette* ** CROZIFLETTE Fromage blanc BIO Compote de pomme banane	Salade coleslaw BIO Filet de lieu sauce ciboulette Pâtes P'tit cottentin ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel	Velouté de brocolis Escalope viennoise Petits pois au jus Tomme de Savoie Fruit BIO de saison
Jeudi	Salade de haricots verts Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Carré frais BIO Fruit	Carottes râpées BIO Poulet aux champignons Potatoes Chanteneige Crème dessert chocolat	Salade de saison BIO Assortiment de charcuterie* Pommes vapeurs RACLETTE fromage à raclette Compote de poires	Salade de haricots verts au vinaigre de framboise Rôti de veau aux herbes de Provence Riz aux oignons Yaourt aromatisé Fruit BIO
Vendredi	Salade d'endives Saucisse de toulouse * Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature BIO Galette des rois	Salade de pois chiches à l'italienne Poisson pané et citron Epinards à la béchamel et croûtons Plateau de fromage Fruit BIO	Terrine de campagne et cornichons* Filet de poisson sauce sétoise Haricots beurre Petit suisse BIO aromatisé Gâteau à la pâte à tartiner	Crêpe au fromage CHANDELEU Jambon blanc* Carottes BIO sautées Vache picon Crêpe au chocolat

	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février	SEMAINE DU 18 février AU 22 février
Lundi	Macédoine mayonnaise Filet de poulet au jus Gratin de salsifis et pommes de terre Fromage blanc BIO Fruit de saison	Roulé au fromage Potimentier de poisson ** (Purée de courges BIO) Buchette mélangée Fruit de saison	Betteraves en salade Macaronis à la boloanaise** et râpé Rondelé nature Fruit BIO
Mardi	Salade de pâtes BIO au surimi Sauté de porc sauce soja et miel* Riz cantonnais Petit suisse sucré Ananas au sirop NOUVEL AN CHINOIS	Céleri râpé BIO Blanquette de volaille Epinards branches et croûtons Yaourt aromatisé Tarte aux pommes maison	Salade verte BIO Sauté de volaille à la crème Pommes noisettes Mimolette Mousse au chocolat Velouté dubarry
Mercredi	Salade de chou-fleur Sauté d'agneau sauce tomate Blé BIO Gouda Fruit de saison	Endives en salade et dés emmental Steak haché sauce fromagère Coquillettes Camembert BIO Flan chocolat	Saucisse de toulouse * Gratin de crozets Yaourt nature BIO Compote de poires
Jeudi	Salade de pommes de terre Pavé de colin sauce niçoise Purée jardinière de légumes Tomme de Lozère Fruit BIO	Salade de pois chiches à l'italienne Omelette maison Petit pois au jus Edam Fruit BIO	Salade de pépinettes Filet de poisson meunière Haricots verts BIO persillés Yaourt local aromatisé Fruit de saison
Vendredi	Concombre au yaourt Curry de volaille à l'indienne Dahl de lentilles corail Yaourt nature BIO et miel Salade d'agrumes à la fleur d'orange LE CHACAL ET LE CHAMEAU	Carottes râpées BIO Chipolatas au jus* Purée de pommes de terre Plateau de fromage Compote pommes bananes (ind)	Sauté de bœuf sauce paprika Brocolis en gratin BIO Carré président Gâteau aux spéculos