



Lundi 7 Janvier 2019

Salade Coleslaw – Champignons à l'ail – Radis beurre Pâtes à la carbonara ou Chili con carné maïs Riz pilaf au four – Spaghettis Yaourt bio nature – Fromage blanc bio Banane – Salade de fruits frais

Mardi 8 Janvier 2019

Verrine de chou-fleur aux lardons – Macédoine mayonnaise Mousse d'artichaut au jambon Filet de poisson meunière ou Poisson du jour au beurre d'orange Salsifis campagnards – Carottes braisées BIO Edam – Vache qui rit Poire au chocolat – Compote de pommes

Jeudi 10 Janvier 2019

Endives aux trois fromages – Giboulée de mâche et d'Édam
Laitue au bleu et croûtons
Sot l'y laisse à la crème de champignons ou Rôti de dinde
Lentilles BIO – Purée de petits pois
Samos - Emmental
Galette des rois

Vendredi 11 Janvier 2019

Chou rouge aux pommes – Céleri roquefort et moutarde
Avocat exotique
Blanquette de veau à l'ancienne ou Osso buco milanaise
Pommes de terre rissolées – Pommes duchesses
Entremets au lait bio – Yaourt aromatisé
Ananas ou Clémentine

Le Cuisinier, M. BOURRU Matthieu La Gestionnaire, Mme LAFITE Pascale

La Principale Mme MARCEAU

Les viandes bovines servies dans ce restaurant scolaire sont d'origine française.