

# Menus du restaurant scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 06 au 10 janvier	Radis à la croque en sel Saucisse de Toulouse Moquettes à la tomate Petit Réortais Pomme des Vergers du Griffarin	Macédoine Poêlée de pommes de terre Salade verte Yaourt fermier à la framboise	Taboulé Blanquette de dinde Courgettes Tomme charentaise Fruit de saison	Carottes râpées Filet de poisson Riz Bûchette de chèvre Couronne des rois	<b>Escapade en Italie</b> Panzanella Pâtes artisanales à la napolitaines Parmesan Ciambella
Du 13 au 17 janvier	Salade de betteraves Jambon grillé Haricots verts persillés Emmental Kiwi	Velouté de courgettes Hachis parmentier Salade verte Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Oeuf mayonnaise Pâtes artisanales crémeuses au poulet et champignons Petit Réortais Galette des rois aux pommes	Pâté de campagne Filet de poisson blanc Petits pois - carottes Tomme charentaise Clémentines	Salade de concombre Semoule au légumes façon couscous Salade verte Yaourt nature sucré
Du 19 au 24 janvier	Asperges à la vinaigrette Riz cantonnais Salade verte Fromage fermier Banane	Salade de lentilles corail Sauté de porc au caramel Gratin de chou-fleur Couronne des rois	Céleri rave en salade Omelette au fromage Haricots plats Kiwi	Rosette - beurre Tagliatelles artisanales au saumon Salade verte Fondant au chocolat	<b>Journée du violet</b> Potage Crécy violette Boeuf bourguignon Purée vitelotte Raisin pizzutello nero
Du 19 au 24 janvier	Friand au fromage Fricadelle Blé à la tomate Petit Réortais Clémentine	Salade de crozets Emicé de poulet Haricots verts persillés Yaourt à la vanille	Saucisson à l'ail Rôti de dinde Gratin de brocolis Tomme charentaise Banane	Soupe de poireaux Nouilles chinoises aux légumes de saison Couronne des rois	Carottes râpées Steak haché Frites maison Bûchette de chèvre Pomme des Vergers du Griffarin



Pain bio tous les lundis



Produit de saison



Produit local



Produit fermier



Produit issu de l'agriculture biologique

