



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Janvier 2020

Ce mois-ci : une déclinaison de la pomme de terre dans le sud-ouest du Massif Central et une déclinaison de soupes orangées

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Mêlée maïs/betteraves Chili du Sud-Ouest aux haricots blancs Compote	Bassin de Brive Salade de la noyeraie (salade verte, noix, croûton) Aiguillettes de canard sauce à la moutarde violette de Brive Milhassou corrézien Fromage	Soupe de lentilles corail au cumin Vol au vent de la champignonnière Poêlée de légumes dorés Fruit	Terrine de campagne Poisson en sauce Olé Perles de pâtes Crème dessert
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Creusiot solognot Curry du potager Riz basmati Galette frangipane	Salade d'orzo à la Gordon Ramsay Calamars à la romaine Salsifis en persillade Yaourt	Monts du Cantal Salade de la châtaigneraie (salade verte, châtaigne, figue sèche) Saucisse fraîche Truffade Pomme au four	Soupe de potiron Cocotte d'agneau aux poivrons Barréjadis de quinoa et boulgour Fromage
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Vallée du Lot Salade de la noiseraie (céleri-rave, pomme, roquefort, noisette) Estofinado aveyronnais Yaourt nature - Confiture d'Eglantine	Soupe Crécy Pois chiches tomates Sémoule Mousse au chocolat	Un petit air belge... Cœurs de palmiers à la flamande Waterzoï de poulet et ses légumes Gaufre de Bruxelles	Croissant du moussaillon Porc à la lyonnaise Trempette duo artichaut/épinard Fruit
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Soupe de patates douces Rôti de dinde Haricots verts Fruit	Rillettes océanées Daube provençale à l'orange Macaronis Macédoine de fruits	Salade de riz charcutière Bonbons au thon Petits pois à l'échalote Fromage	Monts de l'Aubrac Salade de la sapineraie (salade verte, myrtille, pignon de pin) Purée du buron à la tome fraîche Couquelle de chou Comme une fouace

Sous réserve de modifications (raisons techniques, problème d'approvisionnement ou de livraison)