



Menu Scolaires Montbazin

	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 (ind)	 Chou chinois aux pommes Filet de merlu sauce beurre blanc Purée de courges Yaourt local sucré Tarte aux poires maison	 Tarte au fromage Aiguillettes de poulet au jus Purée de chou fleur Fromage blanc nature Fruit de saison Potage à l'oseille	 Velouté de brocolis Bœuf braisé sauce tomate Purée de panais Tomme de brebis d'Aveyron Fruit de saison Radis beurre
Mardi	Betteraves vinaigrette à l'ancienne Filet de poulet aux herbes de provence Semoule Petit suisse aromatisé Fruit de saison Salade coleslaw	Céleri remoulade Steak haché au jus Gnocchis Tomme noire des Pyrénées Fruit de saison Salade de saison Croziflette* **	Sauté de bœuf aux oignons Semoule Comté Fruit de saison Salade coleslaw	Filet de colin sauce oseille Coquillettes Camembert Compote de pommes Salade de pâtes au pistou
Mercredi	Sauté de veau à la crème Jardinière de légumes Brie Galette des rois	CROZIFLETTE Fromage blanc Compote de pomme banane Carottes râpées Poulet aux champignons Potatoes Chanteneige Crème dessert chocolat	Filet de lieu sauce ciboulette Pâtes P'tit cottentin ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel Salade de saison Assortiment de charcuterie* Pommes vapeurs RAGLETTE fromage à raclette Compote de poires	Salade de pâtes au pistou Escalope viennoise Petits pois au jus Tomme de Savoie Fruit de saison Salade de haricots verts au vinaigre de framboise
Jeudi	Salade de haricots verts Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Pavé frais Fruit de saison Salade d'endives	Velouté du chef de légumes Poisson pané et citron Epinards à la béchamel et croûtons Plateau de fromage Fruit de saison	Terrine de campagne et cornichons* Filet de lieu sauce sétoise Haricots beurre Petit suisse aromatisé Gâteau à la pâte à tartiner	Rôti de veau aux herbes de Provence Riz aux oignons Yaourt aromatisé Fruit de saison Crêpe au fromage Jambon blanc* CHANDELEU Carottes à la crème Vache picon Crêpe au chocolat
Vendredi	Saucisse de toulouse * Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature Galette des rois	 Velouté du chef de légumes Poisson pané et citron Epinards à la béchamel et croûtons Plateau de fromage Fruit de saison	Terrine de campagne et cornichons* Filet de lieu sauce sétoise Haricots beurre Petit suisse aromatisé Gâteau à la pâte à tartiner	Crêpe au fromage Jambon blanc* CHANDELEU Carottes à la crème 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 sautés et pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison Nems	Roulé au fromage Sauté de veau sauce forestière Purée de courges Buchette mélangée Fruit de saison Céleri sauce cocktail Blanquette de volaille	Betteraves en salade Macaronis à la boloanaise** et râbé Rondelé nature Fruit de saison Salade verte	
Mardi	Sauté de porc sauce soja et miel* Riz cantonnais Petit suisse sucré NOUVEL AN Ananas au sirop CHINOIS	Epinards branches et croûtons Yaourt aromatisé Tarte aux pommes maison Endives en salade Steak haché sauce fromagère Coquillettes Camembert Flan chocolat	Sauté de volaille à la crème Frites Mimolette Mousse au chocolat Velouté dubarry Saucisse de toulouse* Gratin de crozets Yaourt nature Compote de poires	
Mercredi	Salade de chou-fleur Sauté d'agneau sauce tomate Blé Gouda Fruit de saison Potage crécy	Soupe forestière Omelette maison Petit pois au jus Edam Fruit de saison Carottes râpées Chipolatas au jus* Purée de pommes de terre Plateau de fromage Compote pommes bananes (ind)	Saucisse de toulouse* Gratin de crozets Yaourt nature Compote de poires Friand au fromage Filet de poisson meunière Haricots verts Yaourt local aromatisé Fruit de saison Céleri remoulade	
Jeudi	 Pavé de colin sauce niçoise Purée jardinière de légumes Tomme de Lozère Fruit de saison Concombre au yaourt Curry de volaille à l'indienne LE CHACAL Dahl de lentilles corail Yaourt nature et miel ET LE CHAMEAU	 Soupe forestière Omelette maison Petit pois au jus Edam Fruit de saison Carottes râpées Chipolatas au jus* Purée de pommes de terre Plateau de fromage Compote pommes bananes (ind)	Sauté de bœuf sauce paprika Brocolis en gratin Carré président Gâteau aux spéculos	
Vendredi	Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	Purée de pommes de terre Plateau de fromage Compote pommes bananes (ind)		

