

# Menu du mois de Janvier 2019

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>07</b> Pamplemousse Omelette Coquillettes Emmental Compote	<b>08</b> Salade Strasbourgeoise Blanquette de dinde Duo de légumes Yaourt aromatisé Fruit cru	<b>10</b> Macédoine de légumes Poisson sec crustacés Boulgour Crème pâtissière Fruit cru	<b>11</b> Céleri Tajine de veau Carottes / poireaux Fromage blanc Galette des rois
<b>14</b> Salade verte Hachis Parmentier Edam Fruit cuit	<b>15</b> Bouillon vermicelle Escalope de poulet Chou-fleur Petits suisses aromatisés Fruit cru	<b>17</b> Salade coleslaw Poisson pané Semoule Entremet caramel Poire au sirop	<b>18</b> <b>Menu du Biocage</b> Salade de lentilles Sauté de porc Purée de potiron Yaourt nature Fruit cru
<b>21</b> Saucisson sec et à l'ail Poisson sauce vanille Pâtes / brocoli Fromage fondu Fruit cru	<b>22</b> Choux bicolore Œufs sauce aurore Epinards Mousse chocolat Sablé	<b>24</b> Terrine de légumes Poulet rôti Riz aux épices Saint Nectaire Fruit cru	<b>25</b> <b>Menu du Biocage</b> Carottes persillées Veau Marengo Purée P. de terre Fromage blanc Marmelade de fruits
<b>28</b> Betterave Tartiflette Salade verte Fruit cru	<b>29</b> Friand au fromage Poisson sec poivrons Julienne romanesco <b>Yaourt nature</b> Fruit cru	<b>30</b> Salade fromagère Cordon bleu Haricots verts Eclairs	

Aliments en vert : produits bio  
Pains bio tous les mardis et vendredis

Bonne année!

Service Vie Scolaire 02 51 66 88 15  
scolaire@lesherbiers.fr