

# Menus mois de JANVIER 2021

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 04 et 08	Concombre Filet de colin meunière Riz Fromage / Compote	Maquereaux Escalope de poulet Haricots verts Petit Filou / Fruit		Betteraves Steak haché Pates Fromage / Fruit	Carottes rapées Omelette au fromage Salade Galette des Rois
2ème semaine du 11 au 15	Taboulé Chipolatas Haricots beurres Fromage / Fruit	Crêpe Paupiette de veau Purée Fromage / Compote		Chou rouge Filet de colin Petits pois Carottes Mousse chocolat	Asperges Spaghettis végétales Yaourt nature / Fruit
3ème semaine du 18 au 22	Pamplemousse Poulet en sauce Pates Fromage / Compote	Œufs-mayo Lentilles Carottes Fromage / Fruit		Salade composée Poisson pané Pommes rissolées Yaourt aromatisé	Salade haricots verts Hachis parmentier de bœuf Fruit
4ème semaine du 25 au 29	Salade de lentilles corails Gratin de pates au fromage Liégeois chocolat	Betteraves Jambon grill / Poelée de céréales aux petits légumes Fromage blanc aux fruits		Salade composée Cordon bleu Carotte Vichy Semoule au lait	Concombre Escalope de dinde Riz Fromage blanc / Compote
					

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Menus élaborés par Carole Moncada