

Groupe scolaire « Emile Marchoux » de Saint Amant de Boixe

Menu du restaurant scolaire du mois de janvier 2017

	<p><u>mardi 3</u> betteraves rouges paupiettes de veau petits pois yaourt nature  clémentine</p>	<p><u>jeudi 5</u> taboulé bœuf braisé carottes + champignons fromage blanc kiwi</p>	<p><u>vendredi 6</u> filet de maquereaux jambon blanc macaronis camembert pomme</p>
<p><u>lundi 9</u> potage  doré de colin garniture de légumes suisse nature poire</p>	<p><u>mardi 10</u> salade verte+ gruyère boudin purée  galette des rois</p>	<p><u>jeudi 12</u> concombre Alpin pilon de poulet salsifis semoule vanille</p>	<p><u>vendredi 13</u> potage citrouille  gratin de courgettes au steak fromage de chèvre banane</p>
<p><u>lundi 16</u> potage  bouchées à la reine haricots beurre Saint Paulin Kiwi</p>	<p><u>mardi 17</u> salade de chou blanc + dès de Mimolette rôti de bœuf frites flan</p>	<p><u>jeudi 19</u> potage  salé lentilles  tome clémentine</p>	<p><u>vendredi 20</u> salami + beurre brandade  salade fromage blanc pomme</p>
<p><u>lundi 23</u> potage  cordon bleu chou-fleur riz au lait orange</p>	<p><u>mardi 24</u> salade verte + Surimi sauté de porc à l'ananas quinoa  compote de pomme biscuits</p>	<p><u>jeudi 26</u> carottes râpées égrené de bœuf au curry gratin Dauphinois  yaourt nature</p>	<p><u>vendredi 27</u> potage poisson frais sauce citron céréales gourmandes  Brie poire</p>
<p><u>lundi 30</u> salade Niçoise quiche Lorraine haricots verts fromage blanc pomme</p>	<p><u>mardi 31</u> potage citrouille  sauté d'agneau, aux fruits secs boulgour  Edam Kiwi</p>	<p><u>jeudi 2 février</u> blancs de poireau mimosa cubes de colin sauce Hollandaise pommes vapeur  suisse nature orange</p>	<p><u>vendredi 3 février</u> salade de mâche + Gouda saucisses haricots blancs tartelette</p>

- produits issus de l'agriculture biologique

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés