

m

e

n

u

# Ecole élémentaire – Janvier 2012



- la viande de bœuf (VBF)
- les yaourts naturels
- la farine, le blé, le gros sel,
- des fruits, du fromage...

lundi 02 janvier		mardi 03 janvier		jeudi 05 janvier		vendredi 06 janvier	
VACANCES		<b>1er Menu</b> Céréales BIO surimi Poisson pané Mousseline de brocolis Fromage des Pyrénées Fruit	<b>2ème Menu</b> PDT tomate maïs Filet meunière Courgettes en gratin Saint Nectaire Fruit	<b>1er Menu</b> Chou blanc Bourguignon (bœuf BIO) Carottes Vichy Petit suisse sucré Galette Anne de Bretagne	<b>2ème Menu</b> Radis beurre Rôti de bœuf BIO Haricots beurre Petit suisse aux fruits Galette Anne de Bretagne	<b>1er Menu</b> Rillettes sardine "maison" Lapin à la provençale PDT et épinards Fromage frais nature Fruit BIO	<b>2ème Menu</b> Maquereaux aux aromates Paupiette de dinde Jardinière de légumes Fromage ail et fines herbes Fruit BIO
lundi 09 janvier		mardi 10 janvier		jeudi 12 janvier		vendredi 13 janvier	
<b>1er Menu</b> Salade de pâtes 3 couleurs Bœuf BIO au paprika Chou fleur en gratin Mimolette Fruit	<b>2ème Menu</b> Taboulé Pot au feu (bœuf BIO) Légumes de pot au feu Tomme blanche Fruit	<b>1er Menu</b> Pamplemousse Gratin de poisson Pommes de terre vapeur Emmental BIO Compote pomme cassis	<b>2ème Menu</b> Carottes râpées Colin sauce hollandaise Riz Emmental BIO Cocktail de fruits	<b>1er Menu</b> Soja et maïs Poulet rôti Frites et salade Crème de brebis Fruit	<b>2ème Menu</b> Poireaux et tomate Sauté de canard aux olives Frites Crème de gruyère Fruit	<b>1er Menu</b> Endives aux noix Chipolatas Julienne de légumes Yaourt aux fruits mixés Langues de chat	<b>2ème Menu</b> Avocat Palette 1/2 sel Fondue de chou Crème dessert vanille Eventails
Mets sans porc : saucisse de dinde							
lundi 16 janvier		mardi 17 janvier		jeudi 19 janvier		vendredi 20 janvier	
<b>1er Menu</b> Salade verte emmental Sauté d'agneau Semoule couscous Saint Paulin Abricots au sirop	<b>2ème Menu</b> Concombre à la crème Œufs pochés sce tomate Coquillettes Gouda Compote pomme fraises	<b>1er Menu</b> Pizza Rôti de porc Petits pois Yaourt BIO Fruit BIO	<b>2ème Menu</b> Quiche au fromage Sauté de porc au curry Céleri cubes Fromage blanc Fruit BIO	<b>1er Menu</b> Radis beurre Filet meunière Courgettes en gratin Entremets pistache Moelleux au lait	<b>2ème Menu</b> Betteraves râpées Poisson pané Epinards à la crème Lait gélifié chocolat Roulé à l'abricot	<b>1er Menu</b> Salade Barima Steak haché BIO Purée Fourme d'Ambert Fruit	<b>2ème Menu</b> Haricots verts vinaigrette Bœuf BIO braisé Blé BIO Fromage des Pyrénées Fruit
Mets sans porc : paupiette de veau							
lundi 23 janvier		mardi 24 janvier		jeudi 26 janvier		vendredi 27 janvier	
<b>1er Menu</b> Saucisson à l'ail Filet sauce beurre blanc Jardinière de légumes Camembert BIO Fruit	<b>2ème Menu</b> Pâté de campagne Colin sauce petits légumes PDT et carottes Camembert BIO Fruit	<b>1er Menu</b> Céleri rémoulade Rôti de dinde Pâtes 3 couleurs Comté Compote pomme banane	<b>2ème Menu</b> Pamplemousse Lapin sauce chasseur Gratin dauphinois Mimolette Cubes de pêche	<b>1er Menu</b> Salade picarde Jambon fumé Lentilles BIO Cantal Fruit	<b>2ème Menu</b> Soja et maïs Crépinette Haricots blancs BIO Edam Fruit	<b>1er Menu</b> Avocat Sauté de veau Marengo Mousseline de poireaux Petit suisse aux fruits Flan nature	<b>2ème Menu</b> Salade parisienne Rôti de veau Brocolis Yaourt aux fruits mixés Quatre quarts
Mets sans porc : terrine de volaille				Mets sans porc : jambon de dinde			

COMPOSITION  
DES PURÉES

**PURÉE FLORENTINE :**  
Pommes de terre et  
épinards hachés

**PURÉE CRÉCY :**  
Pommes de terre et  
carottes

**PURÉE ST GERMAIN :**  
Pommes de terre  
et pois cassés

COMPOSITION  
DES SALADES

**SALADE GAULOISE :**  
Betteraves cuites, pom-  
mes, endives, soja,  
emmental et noix

**SALADE PICARDE :**  
Endives, mâche,  
betteraves et comté

**SALADE PACIFIQUE :**  
Salade verte, concombre,  
pamplemousse,  
céleri branche,  
maïs et pomme

**SALADE NANTAISE :**  
Mâche et  
betteraves

**SALADE COLESLAW :**  
Choux blancs et  
carottes râpées  
mayonnaise

**SALADE MILANETTE :**  
Salade verte, mimolette

**SALADE BARIMA :**  
Cœur de palmier, surimi

**SALADE BRETONNE :**  
artichaut, chou fleur  
et carottes

Menu susceptible de variations sous réserve d'approvisionnement

