



# Menus du 07 janvier au 1<sup>ER</sup> Mars 2019

## RESTAURANT SCOLAIRE DE VAULNAVEYS LE BAS

lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier

lundi 04 février	mardi 05 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
Friand au Fromage	Céleri Bio Rémoulade		Filet de Poisson Pané Citron
Nugget's de Blé	Echine de Porc	Poêlée de Riz	Epinards Bio à la Béchamel
Purée de Carottes	Lentilles	façon Pondichery	Carré Ligueil
		Mimolette	
Fruit Bio	Flan Nappé Caramel	Fruit Bio	Fruit de Saison

lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
Chou Blanc Vinaigrette Steak Haché de Veau aux Oignons Petits Pois Liégeois Vanille	Tortillas  Yaourt Local Fruit de Saison	Salade de Pâtes Bio Composées Boulettes de Bœuf Bio à la Tomate Chou Fleur Bio Persillé Fruit Bio	Filet de Colin à la Crème Riz Créole Fromage Blanc Compote de Pommes du Chef

lundi 25 février	mardi 26 février	jeudi 28 février	vendredi 01 mars
Sauté de Bœuf sauce Forestière Pommes Noisettes Yaourt Fruit de Saison	Carottes Râpées Gratin de Pâtes aux Dés de Jambon Liégeois à la Vanille	Steak Haché de Veau à l'Ancienne Haricots Verts Persillés Edam Bio Fruit de Saison	Salade Verte Filet de Colin à Crème d'Epinards Gratin de Courges Gâteau au Chocolat du Chef

lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
Rôti de Dinde au Jus Coquillettes Fondue Carré Fruit de Saison	Salade Verte Cordon Bleu Petits pois Petit Suisse Sucré	Filet de Poisson à la Moutarde Semoule Bio Brie Fruit de Saison	Crêpe au Fromage Nugget's de Poulet Purée de Courges Yaourt

lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
Jambon sauce Méditerranéenne Pommes Rôties Montcadi Fruit de Saison	Carottes Râpées Paupiette de Veau sauce Brune Gratin de Chou Fleur Brique du Vercors	Salade de Chou Blanc Filet de Poulet Bio au Paprika Haricots Verts Persillés Yaourt aromatisé	Brandade de Poisson  Petit Moulé Nature Crêpe au Chocolat