

MENUS ELIOR
DU 06/01 au 31/01



	LUNDI 06/01	MARDI 07/01	JEUDI 09/01 <i>Repas végétarien</i>	VENDREDI 10/01
DU 06/01 AU 10/01				Coquillettes Cocktail
	Cordon Bleu	Sauté de bœuf en estouffade	Chili de Soja	Colin sauce Curry Indienne
	Farfalle	Carottes braisées Purée de PDT	Riz pilaf	Semoule
	Emmental	Yaourt Nature sucré	Mimolette	
	Fruits de saison *	Galette des Rois frangipane	Mousse chocolat au lait	Compote pommes

	LUNDI 13/01	MARDI 14/01 <i>Repas végétarien</i>	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
DU 13/01 AU 17/01		Salade verte aux croûtons		Carottes râpées Vinaigrette
	Chipolatas grillées	Nuggets de blé	Sauté de poulet À la moutarde	Beignet de calamar Sauce tartare
	Lentilles	Épinards béchamel	Coquillettes	Purée de potiron (potiron, pdt, lait) Blé
	St Môret *	Riz de Grand-mère	Yaourt nature Lait entier	
	Corbeille de fruits	Muffin nature pépites De choco noir	Banane *	Crème dessert vanille

	LUNDI 20/01	MARDI 21/01	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01 <i>Repas végétarien</i>
DU 20/01 AU 24/01	Salade de riz (Riz, poivrons tricolores, vinaigrette)			Carottes râpées Vinaigrette
	Sauté de dinde À l'estragon	Rôti De porc au thym	Curry de colin	Pané de blé au Fromage et épinards
	Ragoût de légumes D'automne Semoule	Pommes cubes rissolées	Farfalles	Haricots au beurre Au basilic Riz pilaf
		Yaourt nature Lait entier *	Petit bio fruit au lait entier	
	Liégeois chocolat	Corbeille de fruit	Fruits de saison *	Gâteau au chocolat

	LUNDI 27/01	MARDI 28/01	JEUDI 30/01 <i>Détour en Asie</i>	VENDREDI 31/01
DU 27/01 AU 31/01	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Nems au poulet	
	Sauté de poulet À la moutarde	Ravioli de bœuf	Sauté de porc Au caramel	Filet de colin sauce tomate vanillée
	Carottes Berbère Purée		Riz chapelure Asia	Haricots verts Blé
				St Môret *
	Cake marbré	Fruits de saison *	Mousse noix de coco	Compote De pomme

****Les menus proposés sont susceptibles d'évoluer****
Mis à jour le 09/01/2024



* Aide UE à destination des écoles

