



SCOLAIRE

# Restauration Municipale

du 8 janvier au 21 janvier 2018



Semaine 02	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
<b>Entrée</b> 	Célééri rémoulade	Velouté à l'oignon	Pamplemousse	Crème de potiron	Coleslaw		
<b>Plat principal</b> 	Boul' bœuf (VBF)	Poulet rôti(adulte) Haut de cuisse (enfant)	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc sauce champignons	Duo saumon / lieu bonne femme		
<b>Légumes</b> 	Courgettes en gratin	Pommes boulangère	Brocolis persillé	Haricots verts persillés	Tagliatelles		
<b>Fromage</b> 	Carré frais	Chèvre	Petit fondu	St Nectaire	Edam portion		
<b>Dessert</b> 	Salade de fruits	Fruit de saison	Entremet pistache	Fruit de saison	Galette frangipane		

## MENU POUVANT ÊTRE MODIFIÉ SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT

Semaine 03	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
<b>Entrée</b> 	Potage parmentier	Salade verte/betteraves vinaigrette	Maquereau à la moutarde	Salade Bretonne	Endives mimosas		
<b>Plat principal</b> 	Joue de porc au paprika	Sauté de canard	Emincé de volaille Vallée d'Auge	Langue de bœuf sauce piquante	Filet du marché sauce citron		
<b>Légumes</b> 	Julienne de légumes	Haricots beurre persillés	Petits pois à la Française	Purée crécy	Epinards à la béchamel		
<b>Fromage</b> 	Yaourt sucré	Camembert	Tome de montagne	Emmental portion	Gouda portion		
<b>Dessert</b> 	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait		
Groupes d'aliments et code couleur	<b>GROUPE 1</b> Lait et produits laitiers	<b>GROUPE 2</b> Viandes-poissons-œufs	<b>GROUPE 3</b> Légumes et fruits	<b>GROUPE 4</b> Féculets et légumes secs	<b>GROUPE 5</b> Matières grasses	<b>GROUPE 6</b> Produits gras sucrés	

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande de veau Française

Volaille labélisée

Viande de porc Française

Viande ovine Française

Viande de bœuf Française