



# MENU

## Lundi 22 janvier

### Midi

Endives aux noix, houmous/bâtonnets de carotte  
Kebab galette sauce blanche ou nuggets de poisson  
Pommes de terre campagnardes  
Yaourt nature bio ou Edam bio  
Compote pomme/fruits rouges bio

## Mardi 23 janvier

### Midi

Soupe de légumes, œuf dur mimosa  
Saucisse de Toulouse (local) et purée mousseline ou  
Curry de légumes/riz de Camargue (végétarien)  
Comté ou Brie de Meaux  
Fruits de saison bio

## Mercredi 24 janvier

### Midi

Salade au maïs  
Steak haché « bouchère » et frites bio  
Yaourt fermier sucré  
Fruits de saison bio



## Jeudi 25 janvier

### Midi

Salade aux croutons, velouté de butternut  
Tortilla bio (végétarien) ou  
Gardiane de bœuf et pâtes cœur de blé  
Yaourt à la vanille ou emmental bio  
Salade de fruits d'hiver

## Vendredi 26 janvier

### Midi

Salade/mozza, mortadelle  
Escalope de poulet panée et risotto aux carottes ou  
Spaghettis bio à la carbonara  
Yaourt stracciatella  
Tarte au citron meringuée



### Soir

Macédoine de légumes  
Pavé de poisson bordelaise  
Riz pilaf bio  
Fromage portion  
Galette frangipane

### Soir

Jambon cuit  
Lasagnes à la bolognaise  
Fromage blanc sucré  
Compote de pommes bio

### Soir

Feuilleté au fromage  
Blanquette de truite rose  
Coquillettes  
Fromage portion  
Crème dessert au chocolat

### Soir

### Surprise du Chef

La Gestionnaire  
M. MARTINEZ

Le Principal,  
G. MARAZEL