

**MENUS SCOLAIRES EXTERIEURS - JANVIER 2022 -**



<p><b>LUNDI 3 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓢ potage local</li> <li>Ⓢ cannellonis</li> <li>Ⓢ salade verte</li> <li>Ⓢ fruit de saison</li> </ul>	<p><b>MARDI 4 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>navarin d'agneau</li> <li>petits pois, carottes</li> <li>fromage ail et fines herbes</li> <li>galette des rois</li> </ul>
<p><b>LUNDI 10 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rillettes cornichons</li> <li>nuggets de poulet</li> <li>coquillettes au beurre</li> <li>fruit de saison</li> </ul>	<p><b>MARDI 11 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>salade de farfalles aux petits légumes</li> <li>poisson pané citron</li> <li>épinards à la crème de Vache qui rit</li> <li>yaourt nature sucré BIO</li> </ul>
<p><b>LUNDI 17 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>curry de butternuts et lentilles</li> <li>salade verte</li> <li>mini Leerdammer</li> <li>compote de pommes BIO</li> </ul>	<p><b>MARDI 18 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>poulet rôti BBC (pour tous)</li> <li>printanière de légumes</li> <li>Port salut coupe</li> <li>fruit de saison</li> </ul>
<p><b>LUNDI 24 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>colombo de dinde</li> <li>mojhettes BIO</li> <li>Kiri nature</li> <li>fruit de saison</li> </ul>	<p><b>MARDI 25 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓢ potage local</li> <li>Ⓢ émincés de boeuf sauce crème</li> <li>Ⓢ purée d'haricots verts</li> <li>Ⓢ fruit de saison</li> </ul>

<p><b>JEUDI 6 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>macédoine mayonnaise</li> <li>œufs durs BBC sauce tomate</li> <li>Ⓢ pdt sautées</li> <li>compote pommes bananes BIO</li> </ul>	<p><b>VENDREDI 7 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>poisson frais (sauce américaine à part)</li> <li>riz beurre</li> <li>Ⓢ Tome de vache BBC à la coupe</li> <li>Ⓢ fruit de saison</li> </ul>
<p><b>JEUDI 13 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓢ potage local</li> <li>Ⓢ tajine végétale (semoule-légumes)</li> <li>mimolette à la coupe</li> <li>fruit de saison</li> </ul>	<p><b>VENDREDI 14 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>carottes râpées vinaigrette</li> <li>crozifette</li> <li>salade verte</li> <li>Ⓢ fruit de saison</li> </ul>
<p><b>JEUDI 20 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓢ sauté de bœuf LOCAL aux oignons</li> <li>purée de PDT</li> <li>fromage blanc nature sucré</li> <li>Ⓢ fruit de saison</li> </ul>	<p><b>VENDREDI 21 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓢ potage local</li> <li>Ⓢ poisson FRAIS sauce citron</li> <li>pépinettes beurre</li> <li>salade de fruits frais</li> </ul>
<p><b>JEUDI 27 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>céleri au Boursin</li> <li>parmentier végétal au butternut</li> <li>salade verte</li> <li>compote pommes poires BIO</li> </ul>	<p><b>VENDREDI 28 JANVIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>coleslow</li> <li>Ⓢ rôti de porc BIO sauce forestière (s/porc: rôti de dinde BBC)</li> <li>Ⓢ frites</li> <li>Ⓢ yaourt nature sucré FERMIER</li> </ul>

Ⓢ Produits de saison  
 Produits fermiers

Ⓢ Produits d'origine locale  
 Produits Label Rouge

Produits Bleu, Blanc, Cœur  
 Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique ( sous réserve du fournisseur)