


Le Restaurant des enfants
Menus Janvier 2019

Lundi 31 Décembre Radis Navarin d'agneau Farfalles Cantal Pêches au sirop	Mardi 1er Janvier FERIE	Mercredi 2 Janvier Sardines Paupiette de veau Poêlée de champignons et polenta Entremets Fruit de saison	Jeudi 3 Janvier Pamplemousse Sauté de porc au curry Salsifis Camembert Semoule au lait	Vendredi 4 Janvier Betteraves Poisson façon coquille Riz Comté Fruit de saison
Lundi 7 Janvier Salade Coleslaw Rôti de dinde Haricots beurre Brie Galette des rois	Mardi 8 Janvier Pizza Filet Meunière Brocolis Gouda Fruit de saison	Mercredi 9 Janvier Salade Pommes de terre hareng Noix de joue de porc confite Céleri garniture Fromage de chèvre Fruit de saison	Jeudi 10 Janvier Potage Lasagnes de bœuf Yaourt Salade de fruits	Vendredi 11 Janvier Pain de poisson Saucisses Lentilles Emmental Fruit de saison
Lundi 14 Janvier Carottes vinaigrette Tajine d'agneau Semoule Crème dessert vanille Fruit de saison	Mardi 15 Janvier Céleri rémoulade Brandade de poisson Salade verte Reblochon Abricots au sirop	Mercredi 16 Janvier Œuf mayonnaise Sauté de lapin Carottes Vichy et riz Edam Salade de fruits	Jeudi 17 Janvier Asperges Langue de bœuf Crozets Saint Nectaire Fruit de saison	Vendredi 18 Janvier Avocat Pot-au-feu Morbier Compote
Lundi 21 Janvier Potage Dubarry Jambon à l'os Mogettes Osso Iraty Fruit de saison	Mardi 22 Janvier Pamplemousse Filet de poisson Epinards à la crème Vache qui rit Riz au lait	Mercredi 23 Janvier Betteraves Veau Marengo Coquillettes Fromage blanc Fruit de saison	Jeudi 24 Janvier Rillettes de sardines Escalope Viennoise Fondue de poireaux et Perles de blé Entremets Fruit de saison	Vendredi 25 Janvier Menu CE2 GC Carottes râpées Steak haché Frites Cantal Pomme cuite
Lundi 28 Janvier Macédoine Blanquette de dinde Riz Yaourt Salade de fruits	Mardi 29 Janvier Taboulé de romanesco Noix de filet de porc Haricots verts Fromage de chèvre Polenta	Mercredi 30 Janvier Avocat Hachis Parmentier Salade verte Brie Poires au sirop	Jeudi 31 Janvier Potage Poisson Semoule Comté Fruit de saison	Vendredi 1er Février Céleri rémoulade Poulet grillé Gratin Daupinois Camembert Compote



Origine française

: Origine locale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



: Légumes et fruits frais

Info menus : nous vous invitons à découvrir les producteurs locaux avec lesquels nous travaillons :

Producteur	Situé à	Nous fournit
GAEC Le Terrier	Bazoges-en-Pailler	Yaourt BIO Fromage blanc BIO Lait BIO pour les desserts à base de lait
Guinebaud Par'Mil	Les Brouzils Moutier les Mauxfaits	Œufs Millet BIO
De Nous à Vous	Remouillé	Lait pour les plats à base de lait Crème
Cavac	Rocheservière	Pommes de terre Lentilles BIO Flageolets BIO
EARL Pilard	Dompierre-sur-Yon	Mogettes
Flo met son grain de sel	Noirmoutier	Sel fin Gros sel