




Menus Janvier 2017

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2016 - 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 JANVIER 2017		Potage Emincé de dinde Courgettes persillées Fromage Banane	Tarte au saumon Choucroute Garnie Poire au chocolat	Bettervave rapées Bœuf bourguignon Carottes Vichy Fromage Galette des rois	Salade de crudités Quenelles de brochet aux fruits de mer Compote 
Du 09 au 13 JANVIER 2017	Salade Ardechoise Sauté de lapin Coquillettes au gruyere Ananas 	Salade d'endives au fromage Filet de colin Gratin de chou-fleur Iles flottantes	Cœur de palmier Roti de boeuf Pommes rissolées Fromage Clementine	Céleris aux pommes Croque-Monsieur Haricot beurre Peches au sirop	Potage Cordon bleu Carottes sautées Tartelette aux fruits
Du 16 AU 20 JANVIER 2017	Betteraves rapées AÏOLI Carottes Pommes de terre Brocoli Fromage Crepe au chocolat	Radis beurre Couscous d'agneau  Fromage blanc aux fruits	Potage de potiron chataigne Escalope de dinde Carottes Vichy Clementines	Salade Filet de hoki Pommes campagnardes Tiramissu	Carottes rapées Spaghetti Bolognaise Chocolat liégeois
Du 23 au 27 JANVIER 2017	Macédoine de légumes Blanquette de veau Pommes noisette Petits suisses aux fruits	Lentilles en salade Omelette au fromage Haricots verts persillés Clémentine	Mesclun de salade Poulet Basquaise Purée de pommes de terre Chou à la crème	Endives au surimi Gratin de patates Au jambon Compote 	Céleris rémoulade Filet de colin Gratin de brocolis Fromage blanc au miel

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu
Franck Charignon

Le Directeur Général des Services
Christophe Baroni

Le Maire
Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine
européenne

Protéine

Produit laitier