


















# MENU DU MOIS DE JANVIER 2020 - Selfs Ecoles Villeneuve Saint Georges

Semaine 1	Mardi	Mercredi 01 <b>CA</b>	Jeudi 02 <b>CA</b>	Vendredi 03 <b>CA</b>	
<b>CA</b> 		<b>Férié</b>	Radis beurre Rôti de bœuf ketchup /Burger végétarien Coquillettes Petit suisse <b>Compote</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> Omelette au fromage Ratatouille <b>Fromage</b> Fruit	
Semaine 2	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
	Chou-rouge/ <b>Panaché de crudités</b> Lasagnes au saumon <b>Fromage / Fromage</b>  Pêche au sirop/ <b>Compote</b>	Riz en salade/ <b>Taboulé</b> <b>Bœuf en daube /Soya ball</b> <b>Carottes persillées</b> Fromage/ <b>Fromage</b> Fruit / <b>Fruit</b> 	Carottes râpées Saucisses végétales Lentilles Fromage <b>Gélifié chocolat</b>	Concombre en salade/ <b>Tomates</b> Rôti de dinde aux oignons/ <b>Omelette nature</b> Poêlée bretonne <b>Yaourt/Fromage blanc</b>  Galette des rois	Coupelle de volaille / <b>Œufs</b> Filet de poisson meunière Brocolis au gratin Fromage/ <b>Fromage</b> Fruit / <b>Fruit</b> 
Semaine 3	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
	Blé aux crudités/ <b>Piémontaise</b> <b>Sauté de porc au curry *</b> <b>Sauté végétal</b> Petits pois Fromage/ <b>Fromage</b> Fruit / <b>Fruit</b> 	Salade verte/ <b>Chou blanc</b> Filet de poisson à la portugaise Riz pilaf <b>Fromage/Fromage</b>  Eclair au chocolat/ <b>Eclair</b> <b>Café</b>	Pizza Rôti de veau farci forestier/ <b>Steak fromager</b> <b>Haricots verts</b> Fromage Fruit	<b>Potage/ Potage</b> Œufs durs sauce tomate <b>Macaronis</b> Fromage/ <b>Fromage</b> Fruit / <b>Fruit</b> 	Pomelos/ <b>Carottes râpées</b> Escalope de volaille/ <b>Escalope végétal</b> Flageolets <b>Fromage/ Fromage</b>  <b>Liégeois chocolat</b> /Mousse chocolat
Semaine 4	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Sardines/ <b>Maquereaux à la tomate</b> <b>Carbonade flamande/</b> <b>Poisson en sauce</b> Trio de choux Fromage/ <b>Fromage</b> Fruit / <b>Fruit</b> 	Céleri mayonnaise/ <b>Coleslow</b> Veg'balls à l'italienne <b>Tortis</b> <b>Fromage blanc/Yaourt</b>  <b>Compote / Mosaïque de fruits</b>	Salade carnaval Rôti de porc */ <b>Croq oeufs</b> Poêlée de légumes Fromage Tarte aux pommes	Tomates vinaigrette/ <b>Salade verte</b> Emincé de langue dijonnaise/ <b>Emincé végétal</b> Purée Fromage/ <b>Fromage</b> Crème caramel/ <b>Gélifié vanille</b>	Lentilles en salade/ <b>Salade de pâtes</b> Filet de poisson pané Gratin de courgettes <b>Fromage / Fromage</b>  Fruit / <b>Fruit</b> 
Semaine 5	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
	Concombre ciboulette/ <b>Céleri rémoulade</b> <b>Piccata de dinde à l'estragon /</b> <b>Boulettes de soja</b> Riz Fromage/ <b>Fromage</b> Mousse au chocolat/ <b>Ile flottante</b>	Salade panachée/ <b>Radis beurre</b> Hachis Parmentier/ <b>Hachis végétal</b> <b>Yaourt nature / Fromage blanc</b>  Cocktail de fruits/ <b>Compote</b>	Chou-fleur vinaigrette Filet de poisson sauce homardine <b>Spaghettis</b> Fromage Fruit	<b>Potage/ Potage</b> Sauté de veau marenge/ <b>Grillardin de légumineuse</b> Jardinière <b>Fromage / Fromage</b>  Fruit / <b>Fruit</b> 	Taboulé/ <b>Salade de riz</b> Omelette nature Epinards à la crème Fromage/ <b>Fromage</b> Fruit / <b>Fruit</b> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits. Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.  
Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

**Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Agriculture raisonnée – Bio**



Aide UE à destination des écoles.