

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

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

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.



Aide UE à destination des écoles.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

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

*Toute l'équipe du SIRM vous présente ses meilleurs vœux pour l'année 2020*