



Menus scolaire - VALBONNE

Janvier 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 01 au 04					
du 07 au 11	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Hoki pané </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Camembert </p> <p>Gélatifié nappé au chocolat*</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Betteraves </p> <p>Pennes et Achard de légumes</p> <p>Petit moult ail et fines herbes*</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et croûtons*</p> <p>Steak haché de boeuf sauce barbecue</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Biscuit nappé chocolat </p>	<p>Epiphanie</p> <p>Endives pommes et noix vinaigrette caramel* </p> <p>Pilon de poulet rôti sauce jumbalaya</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Gouda </p> <p>Brioche des rois </p>	<p>Bouillon de volaille et vermicelles </p> <p>Pavé de colin aux herbes de provenance </p> <p>Carottes Braisées </p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fruit de saison*</p>
du 14 au 18	<p>Rosette et cornichon</p> <p>Steak haché de veau sauce curry</p> <p>Haricots verts à l'ail </p> <p>Fromage frais </p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Mélange de crudités </p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Lentilles maison </p> <p>Fromage fondu président*</p> <p>Cocktail de fruits </p>	<p>Salade anglaise au cheddar* (iceberg, cheddar, croûtons, vinaigrette du terroir)</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Maccaronis et fromage râpé</p> <p>Fromage blanc et confiture de pêches et spéculoos</p>	<p>Chiffonnade de salade vinaigrette *</p> <p>Sauté de bœuf mironton </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt nature et sucré </p> <p>Cake Nutolade-pépites </p>	<p>Potage de légumes*</p> <p>Cube de Hoki pané</p> <p>Petits pois Carottes </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p>
Du 21 au 25	<p>salade du Chef (Salade, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire)</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille </p> <p>Yaourt aromatisé*</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou blanc râpé vinaigrette</p> <p>Couscous boulettes d'agneau et merguez</p> <p>Semoule </p> <p>Brie *</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Potage longchamp </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Fromage blanc et cassonade </p> <p>Compote pommes* </p>	<p>Carottes maïs soja*</p> <p>Steak haché de saumon sauce oseille</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Friand au fromage*</p> <p>Sauté de Bœuf </p> <p>sauce vallée d'auge</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tomme </p> <p>Fruit de Saison </p>
Du 28 au 31	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak de colin </p> <p>sauce armoricaine</p> <p>Papillons </p> <p>Cotentin*</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade verte et maïs*</p> <p>Paëlla au poulet </p> <p>Fromage frais nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rillettes à la sardine* </p> <p>Escalope de porc sauce diable</p> <p>Haricots verts</p> <p>Carré frais </p> <p>Gaufre fantasia</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Endives et croûtons*</p> <p>Quenelle nature sce mornay</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	



Sécurité alimentaire
sécurité sanitaire pour les consommateurs



BŒUF RACE A VIANDE



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Produits issus de l'agriculture
biologique

elior

Du pain sera servi à chaque repas