CANTINE

ECOLE DE TOUVRE

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06/01 au 12/01	Taboulé Emincé de bœuf mariné Haricots verts persillés Fromage* Galette des rois	Concombre vinaigrette Sauté de dinde Riz Thaï Fromage* Pommes de Garat	Saucisson sec Poisson frais du jour Carottes fraîches glacés Yaourt AB de la Grande Dennerie Clémentines	Soupe de cresson et croutons Penne AB sauce au fromage Salade verte aux graines Fruit de saison
Semaine du 13/01 au 19/01	Salade de blé, tomates et maïs Aiguillettes de poulet pané aux graines Chou-fleur béchamel Fruit de saison	Betteraves en salade Hachis Parmentier Salade verte Compote pomme/framboise Petite madeleine	Velouté de potimarron Rôti de porc basse température Pommes boulangères Fromage* Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Omelette Endives aux noix de « chez Magne » Fromage blanc au sucre Galette saint-Michel
Semaine du 20/01 au 26/01	Potage de légumes Steak de soja Lentilles corail Fromage* Fruit de saison	Coleslaw Poisson frais du jour Epinards AB à la crème Fromage* Fruit de saison	Radis noir au beurre Rôti de bœuf Haricots en grain à la tomate Huile de noix de « chez Magne » Pâtisserie	**NOUVEL AN CHINOIS** Nem au poulet Nouilles chinoises sautées aux légumes et émincé de dinde Fruit de saison
Semaine du 27/01 au 02/02	Pâté de campagne – cornichons Cuisse de poulet grillées Poêlée de légumes Entremet vanille Biscuit	Potage de légumes Boulette de bœuf sauce tomate Pommes noisette Fromage* Fruit de saison	Lentilles en salade Risotto aux petits légumes Fromage* Fruit de saison	Salade de mâche et emmental Poisson pané au citron Brocolis vapeur Yaourt aux fruits

* Fromages du mois : Gouda, Saint Nectaire, Tomme blanche, Tomme de Charente AB, Vache qui rit, Emmental