










































MENUS DE JANVIER 2019

JOURS	SEMAINE DU 07/01 AU 11/01	SEMAINE DU 14/01 AU 18/01	SEMAINE DU 21/01 AU 25/01	SEMAINE DU 28/01 AU 1 ^{er} /02
LUNDI	Chili con carne (bœuf haché  , haricots rouges) Riz + emmental râpé Yaourt nature Compote de pommes 	Velouté de petits pois Sauté de porc  à la moutarde Carottes persillées Bonbel Banane 	Salade de pois chiches et tomates Tajine de boulettes Et ses légumes Emmental  Fruit de Saison 	Salade verte  Blanquette de veau  Riz  Emmental râpé Flan nappé caramel
MARDI	Toasts de chèvre chaud sur lit de salade  Emincé de volaille  sce poulette Brocolis  Cocktail de fruits	Salade verte  / Mimolette Vinaigrette miel / poivre Dahls de lentilles corail, épinards et lait de coco* Boulgour  Yaourt Aromatisé 	Carottes râpées  Saucisses Lentilles  Chanteneige Mousse au chocolat	Potage carottes et coriandre Omelette d'hiver (Œufs, Comté, merguez) Petits Pois  Samos Banane 
MERCREDI	Salade verte  Boulettes sce chasseur Haricots Verts  Fruit de Saison 	Bo bun végétarien Riz cantonnais au poulet  Vache qui rit Fruit de Saison 	Salade verte  Sauté de veau  Gratin Dauphinois Kiri Fruit de Saison 	Concombres Poulet rôti  Coquillettes au jus Babybel Fruit de Saison 
JEUDI	Potage Parisien Thon au curry et curcuma Ebly  Emmental râpé Fruit de Saison 	Macédoine Mayonnaise Spaghettis  Sauce bolognaise  Emmental râpé Abricots au sirop	Salade/ kiwi / surimi Poulet  basquaise Papillons Emmental râpé Fruit de Saison 	Tartelette à l'oignon Salade Verte  Bourride (Poissons, crustacés, pom de Terre) Yaourt aromatisé 
VENREDI	Navarin d'agneau  aux artichauts et pommes de terre Port Salut  Brioche des Rois	Salade haricot verts et Pom de Terre Vol au vent au poulet  Flan de légumes hiver au Reblochon Pommes râpées au jus d'orange 	Velouté de courge  à la Vache Qui Rit Parmentier de colin Fromage Blanc  aux coulis de fruits	Salade Verte  Croutons / fromage Hachis  Parmentier Petit Suisse  Poires et prune au sirop

De plus, les menus sont accompagnés **de pain BIO** et comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent.
Ils sont établis par une diététicienne diplômée.

Sur la semaine, au moins deux plats de légumes cuits sont proposés en accompagnement.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)