

MENUS SCOLAIRES DE LA VILLE DE Saint Pierre Des Corps

JANV-FEV	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 8/01 au 12/01	Œuf mayonnaise Mironton de Bœuf Pommes Dauphines Liégeois chocolat	Concombre à la feta Lasagne de Saumon Camembert Mineolas "bio"	Friand fromage Cuisses de Poulet Forestière Haricots panachés Crème vanille	Taboulé Roti porc/dinde Petit-pois/carottes Petit suisse "bio"	Crème Dubarry Poêlée poisson Dieppoise Riz safrané Galette des rois
du 15/01 au 19/01	Pâté canard-cornichon Sauté de dinde sauce moutarde Poêlée ratatouille kiri - Clémentine	Salade Piémontaise Boulette bœuf tomate Coquille Ananas "bio"	Tomate emmenthal Jambon blanc Purée de légumes "maison" Compote tous fruits	Salade niçoise Poisson meunière Epinard à la crème Riz au Lait	Salade noix-mimolette Rougail saucisse/merguez Semoule Galette des rois
du 22/01 au 26/01	Samossa et nems Emincés volaille à la Pékinoise Riz cantonais Glace "Lion "	CHINE Macédoine et œuf Sauté de Veau Marengo Pomme vapeur Banane "bio"	Radis-beurre Escalope milanaise Flan de courgettes Eclair chocolat	Carottes râpées Saumon Grillé Riz Océan Yaourt fermier / Gavotte	Crème de Brocolis Omelette Tomato Fromage Haricots verts Kiwi
du 29/01 au 02/02	Roulade de volaille Cordon bleu Poêlée Rustique Mandarine	Salade suisse Choucroute garnie S/Porc Jambon /Saucisse Volaille Flan pâtissier	Pamplemousse-sucre Couscous Boulette-merguez et ses légumes Tarte pommes	Potage de Légumes Blanquette de poisson Riz Poire "bio"	Crevettes Cuisse de Canette Sauce Orange et Miel Printanière de Légumes Cantal / Ananas au Sirop
du 05/02 au 09/02	<i>Betteraves</i> <i>Poêlée de poisson Sauce Safran</i> <i>Choux Fleurs</i> <i>Pomme " Bio "</i>	Salade Africaine Bœuf Bourguignon Pates Torti Crème chocolat "maison"	Céleri Rémoulade Raviolis Salade verte Tarte Bourdaloue	Michel STROGOFF Concombre bulgare Chou farci et riz Fromage frais aux fruits/Madeleine	Feuilleté au Fromage Parmentier de Canard Salade Verte Yaourt Aromatisé
du 12/02 au 16/02	Tomates-mais Omelette champignons Potatoes Compote de Pêche	Médailillon de Surimi Sce Cocktail Spaghetti bolognaise Crème de Gruyère Clémentines	Maquereaux tomate Rôti dinde aux pruneaux Carottes au miel Kiwi	Haricots verts vinaigrette Paëlla Valencienna Yaourt nature "bio"	Salade vendéenne Poisson sauce citronnée Flan de courgettes Biscuit Roulé chocolat

Les menus sont validés par une diététicienne. Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

Salade Suisse : dés de gruyère, salade; *Salade Africaine* : tomates, cœur de palmier, crevettes; *Salade Vendéenne* : choux blanc, dés dinde, dés emmenthal, persil,

Information : les plats fabriqués par la Cuisine Centrale de Saint Pierre des Corps peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin, dioxyde/sulfites. En cas de doute et pour toute demande d'information Service Restauration : 02 47 44 56 14