



## MENUS DE LA CANTINE DE JANVIER 2021



LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Crêpe au fromage Pâtes bolognaise Galette des rois	<i>*MENU VEGETARIEN *</i> Œuf dur Curry de butternut aux lentilles bio Edam Compote de pommes-poires saveur vanille et cannelle	Soupe de légumes de saison Rôti de porc et sa sauce à la crème aux champignons Haricots beurre persillés Fromage blanc au miel et biscuit	Céleri rave à l'échalote Filet de merlan et sa sauce au beurre citronnée Riz pilaf aux légumes Kiri Clémentine
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Soupe de vermicelle Cordon bleu Petits pois bio aux oignons Mousse au chocolat	Carottes râpées aux dés d'emmental Daube de bœuf Pommes de terre au four parfumées au thym Pommes bio	<i>*MENU VEGETARIEN*</i> Salade verte au maïs / dés de gouda à la vinaigrette huile de noisette Couscous aux légumes frais Pêches au sirop	Velouté de légumes de saison bio Blanquette de dinde Blé Babybel Kiwi bio
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Betteraves bio Poisson pané Gratin de chou-fleur et brocolis au comté Tarte aux abricots et amandes	<i>*MENU DECOUVERTE*</i> Velouté de blettes et courges à la ricotta Haut de cuisse de poulet parfumé aux cinq épices Purée de rutabaga Panacotta aux fruits rouges	Cake au thon et féta Chipolata Fenouil et carottes persillés Ananas frais	Soupe de légumes de saison dont topinambours et panais bio Tagliatelle de poisson frais et parmesan Flan au caramel
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Vermicelle à la tomate Epinards à la crème Nuggets de poulet Liégeois à la vanille	<i>*NOUVEL AN CHINOIS*</i> Salade asiatique aux germes de soja Riz sauté aux crevettes Salade de fruits exotiques	Velouté de poireaux et pommes de terre Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes effilées Carottes au cumin Fromage blanc à la crème de marron	Salade de haricots verts à l'échalote Quiche lorraine Salade verte Moelleux au chocolat et noix de coco