



# Menus de la restauration scolaire de Notre Dame D'Oé

JANVIER 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 Janvier	Duo de Lentilles Estouffade de boeuf Purée de céleri Emmental Brioche ou galette des rois	Pâté de campagne Emincé de volaille au citron Semoule Camembert Banane	Carottes rapées Nuggets Haricots verts persillés Riz au lait au chocolat	Velouté courgettes/Vache qui rit Sauté de porc au curry Tortis St Nectaire Salade de fruits frais	Salade auvergnate Dos de cabillaud Beurre Blanc Ratatouille Tarte aux pommes
Goûters	Croissant / compote	Yaourt à boire / quatre-quarts	Pain / fromage	Fruit / far breton	Lait et céréales
Semaine du 14 au 18 Janvier	Spaghetti à la bolognaise Yaourt nature Banane rôtie	Taboulé Omelette Epinards béchamel St paulin Ananas au sirop	Potage crécy Blanquette de veau Riz beurre Carré frais Kiwi	Macédoine à la russe Colin sauce agrumes Boullgour Yaourt brassé Clémentines	Concombre vinaigrette Pizza Salade verte Riz au lait
Goûters	Pain / chocolat	Fruit / gauffre	Fruit / gâteau au yaourt	Lait et céréales	Croissant/ compote
Semaine du 21 au 25 Janvier	Rillettes Filet de poulet au lait de coco Choux-fleurs Orange	Velouté de champignons Rosbeef Gratin dauphinois Salade de fruits exotique	Betteraves Normandin de veau Champignons persillés Cantafrais Donuts	Piemontaise Jambon blanc Petits-pois Kiri Pomme	Salade composée Brandade de poisson Roulé choco-fraises
Goûters	Beignet / Yaourt nature	Lait et céréales	Brioche / compote	Yaourt/ quatre-quarts	Fruit / fromage
Semaine du 28 Janvier au 1er Février	Farfales aux petits légumes Saumon vapeur Fondue de poireaux Babybel Clémentine	Haricots-verts vinaigrette Steack haché Frites Fromage blanc Compote de pommes	Tomates Roti de veau à la diable Purée crécy Comté Kiwi	Champignons à la grecque Tajine de volaille Semoule au lait	Salade de crudités Jambon blanc Coquillettes Actimel vanille Muffin au chocolat
Goûters	Pain / chocolat	Lait et céréales	Fromage blanc / gâteau	GOUTER SURPRISE	Fruit / fromage

Meilleurs Voeux

Produit BIO  
Produit local  
Viande Française  
Fait maison  
Repas à thème

**INFORMATIONS :**

- \* Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.
- \* Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
- \* Menus validé par une diététicienne.



Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du gestionnaire.

T. BOISTARD