



# Restauration Scolaire

## Varennes-Vauzelles

Repas confectionnés par la Cuisine des Saveurs



### JANVIER 2020

du 6 au 10

<p><u>Lundi 6 janvier</u></p> <p><i>Salade verte aux noix et emmental</i></p> <p><i>Lasagnes de légumes</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Compote de pomme</i></p>	<p><u>Mardi 7 janvier</u></p> <p>Taboulé</p> <p>Sauté de dinde à la crème</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Banane</p>	<p><u>Jeudi 9 janvier</u></p> <p>Mais et carottes râpées</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Galette des rois</p>	<p><u>Vendredi 10 janvier</u></p> <p>Potage de butternut</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Clémentine</p>
--	--	---	--

du 13 au 17

<p><u>Lundi 13 janvier</u></p> <p>Poireaux vinaigrette / oeuf</p> <p>Saucisses de Francfort</p> <p>Pâtes coquillettes</p> <p>Yaourt nature sucré (Neuilly/Loire)</p> <p>Pomme BIO (St Pierre le Moutier)</p>	<p><u>Mardi 14 janvier</u></p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Bœuf en daube charolais </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt vanille BIO (Franchesse)</p> <p>Poire</p>	<p><u>Jeudi 16 janvier</u></p> <p>Velouté de courgettes</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Fenouil - riz</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Banane</p>	<p><u>Vendredi 17 janvier</u></p> <p><i>Endives</i></p> <p><i>Omelette aux fines herbes</i></p> <p><i>Pommes de terre sautées</i></p> <p><i>Comté AOC</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>
--	--	--	--

du 20 au 24

<p><u>Lundi 20 janvier</u></p> <p>Carottes râpées / thon</p> <p>Rôti de porc à la crème </p> <p>Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p><u>Mardi 21 janvier</u></p> <p><i>Potage de pois cassés</i></p> <p><i>Coquillettes aux légumes</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>	<p><u>Jeudi 23 janvier</u></p> <p>Salade de blé</p> <p>Rosbif charolais </p> <p>Choux fleurs</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p><u>Vendredi 24 janvier</u></p> <p>Saucisson</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Chambrille</p> <p>Kiwi</p>
---	--	---	---

du 27 au 31

<p><u>Lundi 27 janvier</u></p> <p>Crème d'épinards</p> <p>Cuisse de poulet basquaise </p> <p>Pâtes torsades</p> <p>Yaourt aromatisé BIO (Franchesse)</p> <p>Poire</p>	<p><u>Mardi 28 janvier</u></p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Filet de poisson au four</p> <p>beurre persillé</p> <p>Haricots beurre/champignons</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Kiwi</p>	<p><u>Jeudi 30 janvier</u></p> <p><i>Concombres</i></p> <p><i>Riz / haricots rouges façon chili</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Eclair chocolat</i></p>	<p><u>Vendredi 31 janvier</u></p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Sauté de poulet </p> <p>Purée de carottes</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Pomme BIO (La Charité)</p>
--	--	---	--

*La loi n° 2018-938, « loi Egalim », prévoit qu'à titre expérimental pour une durée de deux ans, les services de restauration scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu alternatif. Ce menu peut être composé de protéines animales (œuf, lait) ou végétales*