

# Menus janvier 2023

RESTAURANT SCOLAIRE - GIROUARD

	Du 9 au 13 janvier	Du 16 au 20 janvier	Du 23 au 27 janvier	Du 30 janv au 3 février
<b>LUNDI</b>	Carottes râpées vinaigrette Boulettes d'agneau au curry - riz Edam Compote poire	Salade de pommes de terre œuf tomate sauce tartare Rôti de porc sauce normande Gratin de chou fleur Mimolette - Fruit frais	Piémontaise à la volaille Saucisses knack Purée de potiron Gouda Crème chocolat	Coleslaw vinaigrette Escalope de volaille sauce charcutière Frites ou pommes rissolées Saint Nectaire - Compote pomme abricot
<b>MARDI</b>	Betteraves vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles Camembert Fruit frais	Emincé bicolore vinaigrette (carottes & céleri) Crêpe au fromage Salade verte Petits beurre - Velouté fruits	Riz au thon Boulettes de bœuf sauce tomate Haricots verts Camembert Compote Pomme	Salade de pâtes strasbourgeoise Paupiette de veau au jus Duo de carottes Mi-chèvre Fruit frais
<b>MERCREDI</b>				
<b>JEUDI</b>	Céleri rémoulade Gratin de macaronis au cheddar Madeleine Fromage blanc sucré	Salade Marco Polo(pennes surimi mayonnaise) Chipolatas - Haricots beurre Petits suisses sucré Cake au yaourt	Carottes mais fromage vinaigrette Chili Végétarien aux haricots rouges - Riz créole Tartare - Eclair vanille	Potage carotte fromage(Pamplemousse) Gratin savoyard Biscuits Palmiers Fromage blanc sucré
<b> VENDREDI</b>	Taboulé Nugget's de poisson Petits pois Carré de ligueil Cake au chocolat	Velouté de patate douce (céleri rémoulade) Brandade de poisson Mi-chèvre Fruit frais	Pépinettes maïs tomate Beignets au calamar au citron Epinards à la crème Tomme des Pyrénées - Fruit frais	Pâté de campagne & cornichon Poisson pané & citron Ratatouille Petit suisse sucré - Crêpe chandeleur



Viande origine  
France



Agriculture  
biologique



Local



Végétarien



Contient  
du porc