



LUNDI	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
<p> Betteraves (L) à la vinaigrette</p> <p> Tortelloni aux 4 fromages et à la sauce basilic</p> <p>/</p> <p>Yaourt nature</p> <p> Fruit de saison (L)</p>	<p>Céleri râpé à la sauce rémoulade</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>SP / SV : Boulettes végétales sauce tomate</i></p> <p>Lentilles</p> <p>Carré</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf (L) au curry</p> <p><i>SV : Crêpe au fromage</i></p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Galette des rois </p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p> Hachis de poisson du potager (plat complet)</p> <p>(Purée de haricots verts)</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Fruit de saison</p>



LUNDI
MENU CANADIEN



Salade coleslaw (L)

Pommes de terre façon
poutine à la dinde (sauce
barbecue et fromage)

*SV : Pommes de terre façon
poutine (égrené végétal,
sauce barbecue et fromage)*

(Pommes rissolées)

Fromage blanc



Compote du chef à la pomme
et au sirop d'érable

MARDI

Rosette et cornichon

*SP/SV : Terrine de légumes et
mayonnaise*



Filet de colin sauce persane

Riz créole

Gouda

Fruit de saison

JEUDI

Salade de pâtes à la milanaise



Œuf dur à la florentine

Epinards

Camembert

Fruit de saison

VENDREDI

Radis beurre










Steak haché de bœuf au jus

SV : Poisson pané et citron

Petits pois

Vache picon

Tarte aux pommes








LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à l'échalote	Chou chinois à la vinaigrette	 Potage du chef au potiron	Salade verte à la vinaigrette
 Quenelles sauce mornay	 Fricassée de dinde au jus	 Rôti de boeuf froid et mayonnaise	 Marmite de poisson sauce orientale
	<i>SV : Nugget's de blé</i>	<i>SV : Filet de colin sauce coulis de légumes</i>	
Carottes persillées	Gratin de légumes	Pommes wedge	Semoule
Saint Paulin	Brie	Petit moulé	 Yaourt (L) à la fraise
Fruit de saison	Gaufre au sucre	 Fruit de saison (L)	Cocktail de fruits au sirop léger

Semaine du 25 au 31 Janvier 2021

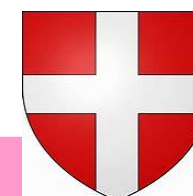


Ecole de Bizones



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou blanc (L) à la vinaigrette	Salade de blé sauce bulgare	 Carottes râpées (L) à la vinaigrette	Brocolis à la vinaigrette
 Bolognaise	 Filet de merlu sauce citron	  Omelette du chef au fromage	 Bœuf (L) braisé
<i>SV : Bolognaise de légumes</i>			<i>SV : Filet de lieu sauce catalane</i>
Penne rigate	Haricots verts	Petits pois	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Bûchette de chèvre
Purée de pommes	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI	MARDI CHANDELEUR	JEUDI MENU SAVOYARD	VENDREDI
<p>Taboulé d'hiver</p> <p> Filet de colin sauce crème</p> <p>Carottes au beurre</p> <p> Emmental</p> <p>Fruit de saison (L)</p>	<p>Céleri râpé à la sauce cocktail</p> <p>Wings de poulet</p> <p><i>SV : Tarte au fromage</i></p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Fromage frais</p> <p>Crêpe de la chandeleur</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Tartiflette</p> <p><i>SP / SV : Gratin de pommes de terre et fromage</i></p> <p>/</p> <p> Yaourt (L) à la myrtille</p> <p>Cubes de poire au sirop léger</p>	<p> Betteraves (L) à la vinaigrette</p> <p> Dahl de lentilles</p> <p>(Riz)</p> <p>Fromage portion</p> <p>Fruit de saison</p>