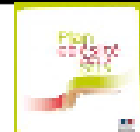




Bonne Année!



LUNDI 07

MARDI 08

JEUDI 10

VENDREDI 11

BETTERAVES  
VINAIGRETTE



NUGGET'S de VOLAILLE



COQUILLETES



CROC LAIT



COMPOTF de POMME



CELERI REMOULADE



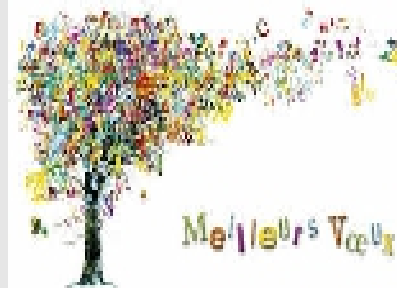
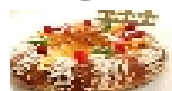
BOEUF aux CAROTTES



EDAM



BRIOCHEs des ROIS



**LA GALETTE DES ROIS (SANS GLUTEN)**

**INGRÉDIENTS**

- 2 œufs entières
- 144 g de POUCE LAMÉ
- 100 g de SUCRE
- 2 œufs
- 75 g de MIEL
- 1 g de sel

**PRÉPARATION**

1. Préchauffer le four à 180°C. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients à la main. Pétrir la pâte pendant 5 minutes. Laisser reposer la pâte pendant 15 minutes.

2. Étaler la pâte sur un plan lisse. Couper la pâte en triangles. Faire cuire pendant 15 minutes.

3. Laisser refroidir pendant 5 minutes. Déposer la galette sur un plateau.

4. Servir avec du miel.

**biocoop**

SALADE VERTE



QUENELLES de VOLAILLE  
Sauce Napolitaine



TIMBALE de RIZ



CANTAFRAIS



ANANAS BRISÉ



MELON CANARI



OEUFs à la POLONAISE  
(Choux-fleur)

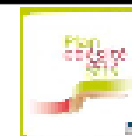


PETIT SUISSÉ  
AROMATISÉ



TARTE aux ABRICOTS





LUNDI 14

MOUSSE de CANARD  
Sur TOAST



ESCALOPE CORDON BLEU



ÉPINARDS à la CRÈME



TOMME BLANCHE



FRUIT de SAISON



MARDI 15

CAROTTES RÂPÉES à  
L'ORANGE



BLANQUETTE de VEAU



POMME VAPEUR



YAOURT AROMATISÉ



COCKTAIL de FRUITS



JEUDI 17

VELOUTÉ de LÉGUMES



CHILI CON CARNE



RIZ



CRÈME VANILLE



FRUIT de SAISON



VENDREDI 18

ENDIVES aux POMMES  
GRANNY



CASSOLETTE de la MER  
aux PETITS LÉGUMES



CAMEMBERT



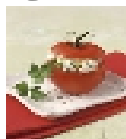
MOELLEUX au CHOCOLAT





LUNDI 21

TOMATE ANTIBOISE



POULET RÔTI



GRATIN DAUPHINOIS



MINI CABRETTE

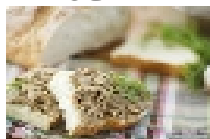


OREILLONS de PÊCHE



MARDI 22

SARDINADE sur TOAST



PAUPIETTE de VEAU



DUO de CAROTTES  
Et NAVETS GLACÉS



EMMENTAL



FRUIT de SAISON



DEMAIN...  
JE ME LÈVE  
de Bonheur

« La joie est une  
personne, cultivez-la. »

JEUDI 24

POTAGE SAINT GERMAIN  
(Pois cassés)



RÔTI de PORC  
Sauce Charcutière



(S/Porc : Rôti de dinde)

HARICOTS VERTS  
PERSILLÉS



FLAN VANILLE



FRUIT de SAISON

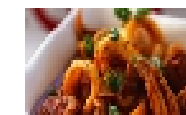


VENDREDI 25

SALADE  
HARICOTS/VERT et MAÏS



CALAMARS NIÇOIS



RIZ



SAINT PAULIN



FRUIT de SAISON





# MENU ALTERNATIF



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

### JANVIER/FEVRIER 2019

**LUNDI 28**

**BOUILLON AUX  
VERMICELLES**



**POT au FEU  
Et ses LÉGUMES**



**PETIT SUISSE**



**FRUIT de SAISON**



**MARDI 29**

**RADIS BEURRE**



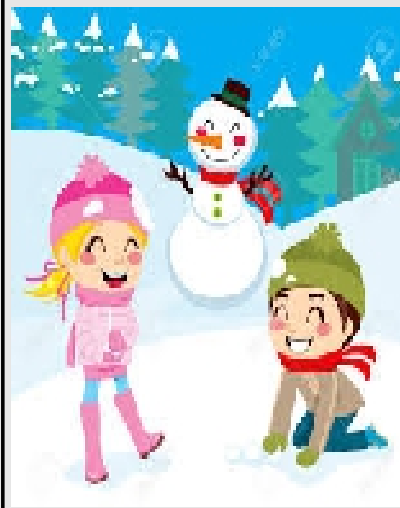
**LASAGNES MAISON  
CHÈVRE/ÉPINARDS**



**MOUSSE au CHOCOLAT**



**COCKTAIL de FRUITS**



**JEUDI 31**

**SUPRÊME de  
PAMPLEMOUSSE**



**SAUCISSES aux  
LENTILLES  
(S/Porc : Saucisses de  
Volaille)**

**LENTILLES**



**CHOCOLAT LIÉGOIS**



**FRUIT de SAISON**



**VENDREDI 01**

**MELON**



**FILET de LIEU  
Sauce Citron**



**PURÉE de POTIRON**



**EDAM**



**TARTE TATIN MAISON**

