


MENU DES PERSICOLAIRES : JANVIER 2017

LUNDI 2 JANVIER	MARDI 3 JANVIER	MERCREDI 4 JANVIER	JEUDI 5 JANVIER	VENDREDI 6 JANVIER
<b>NAVETS LONG / CAROTTE</b> EMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE PETITS POIS CAROTTES TOMME NOIRE CRÈME CHOCOLAT	<b>ARTUC.</b> RAVIOLIS AUX FROMAGES SOUS DE SAVON GALETTE DES ROIS AUX AMANDES	BETTERAVES CASSOULET (BEIGNET DE POISSON AUX CEREALES) MINERAL FRUIT DE SAISON	SALADE AMERICAINE Scarole, Maïs Doux, Carotte, Chou Rouge FILET DE POISSON DUGLERE RIZ PILAF PETIT SUISSE NATURE GAUFFRE DE BRUXELLES	CHOUX BLANC STEACK HACHE PUREE DE HARICOTS VERTS BLEU A LA COUPE BARRE CHOCOLATEE NOISETTES PAIN DE SEIGLE
LUNDI 9 JANVIER	MARDI 10 JANVIER	MERCREDI 11 JANVIER	JEUDI 12 JANVIER	VENDREDI 13 JANVIER
PAMPLEMOUSSE SAUTE DE VOLAILLE AU JUS GRATIN DAUPHINOIS BABYBEL FRUIT DE SAISON	COLESLAW AUX POMMES PENNES A LA BOLOGNAISE GOUDA COMPOTE	ENDIVES OMELETTE AU GRUYERE PUREE DE CAROTTES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CAROTTES CITRONNEES COUSCOUS BOULETTES DE ŒUF GAUFFRETTES YAOURT NATURE	SALADE DE HARICOTS VERTS POISSON PANÉ SAUCE TARTARE COCO A LA TOMATE GOUDA A LA COUPE CLEMENTINES PAIN AUX CEREALES
LUNDI 16 JANVIER	MARDI 17 JANVIER	MERCREDI 18 JANVIER	JEUDI 19 JANVIER	VENDREDI 20 JANVIER
RADIS BEURRE FRICADELLE DE BŒUF POMME MOUSSELINE BABYBEL FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE FILET DE COLIN AUX FINES HERBES EPINARDS A L'AIL /BOULGOUR GROSJEAN CRÈME AU CHOCOLAT	CHOUX FLEURS VEAU MARENGO PATES MUNSTER FRUIT DE SAISON	ASSORTIMENT DE CRUDIÈRES (celer, carottes, chou rouge) PAUPIETTE DE DINDE CATALANE BLE / HARICOTS VERTS CAMEMBERT BEIGNET AU CHOCOLAT	BETTERAVES BOUCHEE A LA REINE RIZ ST MORET FRUIT DE SAISON
lundi 23 janvier 2017	MARDI 24 JANVIER	MERCREDI 25 JANVIER	JEUDI 26 JANVIER	VENDREDI 27 JANVIER
CHARCUTERIE DEMI LUNE AUX CEPES YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	ENDIVES AUX POMMES FILET DE POISSON A L'OSEILLE PUREE TROIS LEGUMES BLEU CRÈME CARAMEL	TABOULE ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIERE BATONNIERE DE LEGUMES COMTE FRUIT DE SAISON	ŒUFS DURS VINAIGRETTE ROTI DE PORC FORESTIER (TARTE AUX LEGUMES) RATATOUILLE CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON	LAITUE / SOJA NEMS DE POULET RIZ CANTONAIS KIDIBOO ANANAS AU SIROP
LUNDI 30 JANVIER	MARDI 31 JANVIER	RESPONSABLE RESTAURATION M. WAGNER	DIETITICIENNE Mme. MARCHON	
LAITUE SAUTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES CARRE FRAIS CRÈME VANILLE	POTAGE RAVIOLE RICOTTA EPINARDS BABYBEL FRUIT DE SAISON			



**MOIS de janvier 2017**  
**Menu Goûter**  
**Accueil Péri-Scolaire**  
**Mercredis récréatifs**

Mardi 3 janvier	Fruits de saison + eau	Mardi 18 janvier	Pains variés + barre au chocolat + eau
Mercredi 4 janvier	Flan vanille + pain au lait + eau	Jeudi 19 janvier	Compote + gâteaux secs + eau
Jeudi 5 janvier	Fruits de saison + eau	Vendredi 20 janvier	Pains + beurre Bio + eau
Vendredi 6 janvier	Fruits Bio + Gâteaux secs + eau	Lundi 23 janvier	Cake au citron + eau
Lundi 9 janvier	Compote + petits beurtres + eau	Mardi 24 janvier	Fruits de saison + gâteaux secs + eau
Mardi 10 janvier	Fromage + pain aux céréales + eau	Mercredi 25 janvier	Pain de mie + confiture + eau
Mercredi 11 janvier	Céréales + lait	Jeudi 26 janvier	Yaourt aromatisé + cookies + eau
Jeudi 12 janvier	Fruits de saison + eau	Vendredi 27 janvier	Broche nature + lait
Vendredi 13 janvier	Tarte au sucre + eau	Lundi 30 janvier	Fruits de saison + sirop à l'eau
Lundi 16 janvier	Quatre-quart + eau	Mardi 31 janvier	Petits suisses + gâteaux secs + eau
Mardi 17 janvier	Fruits de saison + sirop à l'eau		

**Validation du Référent Famille**  
**Ursula MILECZAK**



**Validation de la directrice adjointe**  
**Stéphanie BUCCI**

