RESTAURANT SCOLAIRE - Ardon

MOIS DE JANVIER 2019

lun 07 janv	mar 08 janv	mer 09 janv	jeu 10 janv	ven 11 janv
Potage de légumes	Pomme de terre au surimi	Macédoine mayonnaise	Chou-fleur vinaigrette	Pâté de campagne
Rôti de porc / Haricots blancs (plat complet)	Cordon bleu de volaille	Lasagnes bolognaises	Emincé de bœuf façon chili	Gratiné de poisson au fromage
	Mousseline de potiron	Salade verte	Riz	Haricots verts
Boursin A&FH	Brie	Yaourt arômatisé	Camembert	Tartare nature
Crème dessert chocolat	Compote	Madeleine	Clémentines	Galette des Rois
lun 14 janv	**mar 15 janv**	**mer 16 janv**	**jeu 17 janv**	**ven 18 janv**
Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Cake aux légumes	Céleri rémoulade	Salade de pâtes (dés emmental, tomates, maïs)
Boulettes de bœuf façon bolognaise	Emincé de porc sauce paprika	Nuggets de volaille	Rôti de dinde à la normande	Poisson pané quartier citron
Pâtes	Rousties de légumes	Epinards à la crème	Purée	Chou fleur persillé
Yaourt nature sucré	Bûche mi-chèvre	Vache picon	Carré de ligueil	Carré d'as nature
Galette bretonne	Liégeois chocolat	Crème dessert vanille	Banane	Beignet fourré aux pommes
lun 21 janv	**mar 22 janv**	**mer 23 janv**		**ven 25 janv**
Pâté de foie	Rillettes de poisson citronné	Potage de légumes	Menu indien	Piémontaise
Blanquette de dinde	Steak haché	Rôti de porc / Lentilles (plat complet)		Dos de colin crème de poireaux
Carottes persillées	Petit pois			Ratatouille
Petit moulé A&FH	Tomme	Tartare nature		Chantaillou
Mousse chocolat	Clémentines	Eclair au chocolat		Compote
lun 28 janv	**mar 29 janv**	**mer 30 janv**	**jeu 31 janv**	**ven 01 févr**
Coleslaw vinaigrette	Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Potage dubarry	Betteraves vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Escalope de volaille sauce forestière	Sauté de bœuf bourguignon	Raclette avec pomme de terre (plat complet)	Dos de colin sauce basquaise
Purée de pois cassés	Brunoise de légumes provençale	Pâtes		Haricots beurre
Yaourt aromatisé	Camembert	Croc'lait	St Paulin	Pavé 1/2 sel
Madeleine	Crème dessert vanille	Compote	Pomme	Crêpe chandeleur

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CRUDITÉS DE SAISON

DESSERTS MAISON

NOUVEAUTÉS

FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)

VIANDE BOVINE FRANCAISE

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE