

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2021, ECOLE VERQUIERES

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 janvier	Macédoine de légumes  Hachis Parmentier Pâtisserie 	Jambon beurre Escalope de dinde Viennoise Haricots verts Fromage  Compote de fruits 	<u>Menu végétarien</u>  Œuf dur mayonnaise Lasagnes ricotta épinards chèvre Fromage  Fruit 	Salade verte  Filet de colin sauce Provençale  Riz Pilaf à la tomate Fromage Dessert 
Semaine du 11 au 15 janvier	Cordon bleu Tarte aux légumes Sauté de porc aux olives (FR) Purée Fromage  Dessert 	<u>Menu végétarien</u>  Salade de pois chiche Omelette nature Carottes persillées Fromage  Compote de fruits 	Jeudi Salade d'haricots verts Boules de bœuf à la tomate Semoule Fromage  Fruit 	Vendredi Salade verte  Brandade de morue Parmentière  Pâtisserie 
Semaine du 18 au 22 janvier	Lundi Carottes râpées  Sauté de volaille Flageolets Pâtisserie 	Mardi Pizza Fricadelle de bœuf Poêlée ratatouille Fromage  Compotes de fruits 	<u>Menu végétarien</u>  Salade composée Lasagnes légumes du sud au pesto Fromage  Dessert 	Vendredi Feuilleté du pêcheur Meunière de colin Jarinière de légumes Fromage  Fruit 
Semaine du 25 au 29 janvier	<u>Menu végétarien</u>  Betteraves rouges Farfalles à la tomates poivrons et champignons Fromage  Dessert 	Mardi Feuilleté fromage Rissollette de veau Carottes, haricots verts, brocolis Fromage  Compote de fruits 	Jeudi Salade Coleslaw Chipolatas Pommes noisettes Fromage  Fruit 	Vendredi Salade verte  Tarte saumon ciboulette Duo de courgettes et riz Pâtisserie 

Information allergènes: présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française
 (UE): viande d'origine Union Européenne
 Produits Bio: 

 : pêche durable

A noter: Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine Les Délices de Julien - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes
 Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

Menus validés par une diététicienne,
 de la société Agap-pro