











# ECOLE DE TOUVRE



## MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 08/01 au 12/01</b>	Salade de lentilles Spaghettis  Sauce napolitaine Emmental râpé Galette des rois	Soupe de tomates vermicelle Escalope de poulet tandoori Carottes à la crème Fromage* Compote de pommes	Chou-fleur vinaigrette Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage blanc Biscuit	Céleri rémoulade Poisson frais du jour Épinards à la crème Fromage* Fruit de saison
<b>Semaine du 15/01 au 19/01</b>	Salade d'endives - emmental Steak végétal Salsifis à la tomate Fromage* Fruit de saison	Brocolis  vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Yaourt à la vanille  Pommes de Garat	Velouté de potiron Rougail saucisse Riz basmati  Fromage* Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de lapin persillé Petits pois étuvés Bûchette chocolat
<b>Semaine du 22/01 au 26/01</b>	Œuf dur mayonnaise Semoule  aux épices Légumes couscous Yaourt aux fruits Fruit de saison	Potage de légumes Poisson pané-citron Poêlée de légumes Fromage* Fruit de saison	Crêpe au fromage Sauté de bœuf Coquillettes au beurre Fromage* Flan caramel	Betteraves mimosa Jambon blanc Haricots en grain  Huile de noix de chez Magne Fromage* Poire au sirop crème anglaise
<b>Semaine du 29/01 au 02/02</b>	Macédoine mayonnaise Rôti de porc basse température Haricots verts persillés Fromage* Ananas	Pâté de campagne - cornichons Chili con carne Salade verte Fromage* Fruit de saison	Potage Saint Germain Risotto aux petits légumes et lait de coco Fromage* Yaourt nature sucré 	Salade de choux au fromage Sauté de dinde à la tomate Coquillettes au beurre Fromage* Pâtisserie

\* Fromages du mois : Saint Neactaire, Tomme blanche, Vache qui rit, Emmental , Cantal

