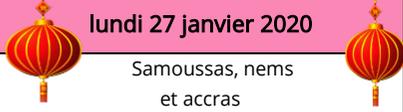
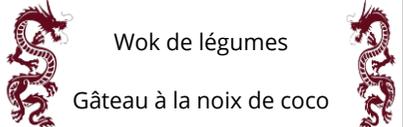


JANVIER 2020

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

S
C
O
L
A
I
R
E

V
I
L
L
A
G
E

lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	mercredi 8 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
<p>Celeri remoulade</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Carottes poêlées</p> 	<p>Saucisson beurre cornichons</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Galette des rois</p>	 <p>Salade verte</p> <p>Lasagnes ricotta épinards</p>  <p>Laitage</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Fricassée de porc forestière (viande locale)</p>  <p>Gratin de chou fleur</p>  <p>Laitage</p>	<p>Carottes Râpées</p> <p>Paupiette de veau marengo</p>  <p>Riz pilaf</p>
lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	mercredi 15 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
 <p>Taboulé</p>  <p>Omelette</p>  <p>Epinards hachés au kiri</p>	 <p>Salade de chou chinois</p> <p>Rôti de porc au jus</p>  <p>Pâtes au beurre</p>  <p>Laitage</p>	 <p>Salade d'endives croûtons et emmental</p>  <p>Paupiettes de saumon à la crème</p>  <p>Haricots verts</p>  <p>Laitage</p>	 <p>Betteraves vinaigrette</p>  <p>Boulettes de bœuf à la tomate</p>  <p>Semoule</p>  <p>Laitage</p>	 <p>Salade de pomme de terre au thon</p> <p>Cordon bleu</p>  <p>Gratin de courgettes à la crème</p>
lundi 20 janvier 2020	mardi 21 janvier 2020	mercredi 22 janvier 2020	jeudi 23 janvier 2020	vendredi 24 janvier 2020
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Colin à la niçoise</p> <p>Purée de pommes de terre, carottes et haricots verts</p>	 <p>Salade de riz</p>  <p>Croq végétal au fromage</p>  <p>Carottes persillées</p>  <p>Laitage</p>	 <p>Carottes râpées</p>  <p>Filet mignon de porc sauce crème moutarde</p>  <p>Macaronis</p>  <p>Laitage</p>	 <p>Tarte au fromage</p> <p>Emincé de bœuf bourguignon</p> <p>Pommes vapeur</p>  <p>Laitage</p>	 <p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Filet de poisson à la crème citronnée</p>  <p>Boulgour au beurre</p>
lundi 27 janvier 2020	mardi 28 janvier 2020	mercredi 29 janvier 2020	jeudi 30 janvier 2020	vendredi 31 janvier 2020
 <p>Samoussas, nems et accras</p> <p>Sauté de bœuf au saté</p>  <p>Wok de légumes</p> <p>Gâteau à la noix de coco</p>	 <p>Salade verte</p> <p>Raviolis en gratin</p> <p>Laitage</p>	 <p>Œuf dur et thon mayonnaise</p> <p>Grignottes de poulet</p> <p>Gratin de pommes de terre potiron</p>  <p>Laitage</p>	  <p>Haricots verts en salade</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Petits pois au jus</p>  <p>Laitage</p>	<p>Cocombre à la crème</p> <p>Sauté de porc (viande locale)</p>  <p>Trio de légumes vapeur</p>
<p>Attention, en fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus.</p>				