

MENUS DU 7 JANVIER AU 8 FEVRIER 2019

ARQUES - ENFANTS



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**SEMAINE DU
7 AU 11 JANVIER**

Potage légumes
Aiguillettes de poulet
aux poivrons doux
Semoule - Piperade
Galette des Rois

Jambon blanc
Frites
Kiri
Yaourt nature sucré

**MENU
BIO**

Carottes rémoulade
Lasagnes gratinées
Yaourt vanille

Pizza royale
Filet de hoki
à la fondue de poireaux
Riz
Fruit de saison

**SEMAINE DU
14 AU 18 JANVIER**

Coquillettes Bolognaise
**MENU
BIO** Gruyère râpé
Saint Paulin
Fruit de saison

Pâté de campagne
Pavé de colin
Sauce aux petits légumes
Riz
Tarte normande

Raviolis
Rôti de porc aux épices
Gratin de chou-fleur
et pommes de terre
Compote pommes coings

Sauté de bœuf à la hongroise
Semoule - Carottes braisées
Emmental
Velouté aux fruits

**SEMAINE DU
21 AU 25 JANVIER**

Betteraves rouges en dés
Filet de poulet sauce chasseur
Torsades
Liégeois vanille

Potage carottes
Pavé de poisson gratiné
au fromage
Riz - Epinards à la béchamel
Fruit de saison

MENU REGIONAL
Carbonade flamande
Frites
Mimolette
Compote de pommes / Biscuits

**MENU
BIO**

Salade mélangée
Hachis Parmentier
Quatre Quart

**SEMAINE DU
28 JANVIER AU
1^{ER} FEVRIER**

Macédoine rémoulade
Filet de colin meunière
Sauce armoricaine
Riz - Ratatouille
Fruit de saison

**MENU
BIO**

Chou fleur vinaigrette
Omelette
Pâtes
Gruyère râpé
Yaourt nature sucré

Potage poireaux
Couscous boulettes
d'agneau
Semoule - Légumes
Ananas au sirop

CHANDELEUR
Rôti de dinde sauce Tex Mex
Potatoes - Haricots verts
Edam
Crêpe au sucre

**SEMAINE DU
4 AU 8 FEVRIER**

Quiche Lorraine
Médailon de porc
à l'estragon
Carottes - Pommes de terre
Fromage blanc sucré

MENU SAVOYARD
Salade Savoyarde (salade,
lard, oignons, fromage)
Tartiflette
Moelleux aux pommes

**MENU
BIO**

Potage légumes
Estouffade de boeuf
Haricots verts
Pommes de terre
Fruit de saison

Pané de colin sauce tartare
Semoule
Courgettes à la tomate
Gruyère
Mousse au chocolat

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

