



MENUS DE JANVIER

Le « plan alimentaire », à partir duquel les menus sont établis, a été validé par madame Tardivel, diététicienne à l'IDAC (Institut Départemental d'Analyse et de Conseil) et répond aux obligations réglementaires liés à la nutrition (décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire)

LUNDI 7 (menu n°18) Radis noir/beurre Poisson pané Riz à la tomate Entremet framboise	MARDI 8 (menu n°18) Macédoine Sauté de porc Brocolis Vache qui rit Galettes des rois	JEUDI 10 (menu n°19) Salade d'endives Paupiette de lapin Mijoté de haricots blancs Petits suisses	VENDREDI 11 (menu n°20) Rillettes de saumon Bœuf* au jus Carottes Brie Orange
LUNDI 14 (menu n°1) Asperges Coquillettes à la bolognaise (bœuf*, pâtes, sauce tomate) Curé nantais (Fromage des pays de Loire) Kiwi	MARDI 15 (menu n°2) Céleri rémoulade Poulet rôti Haricots beurre Yaourt à la fraise	JEUDI 17 (menu n°3) Salade Tartiflette (Pommes de terre/lardons de dinde/ /fromage) Glace	VENDREDI 18 (menu n°4) Riz à la camarguaise Filet de poisson Au beurre blanc Épinards P'tit Mainiot (Fromage des pays de Loire) Banane
LUNDI 21 (menu n°5) Taboulé Jambonneau Choux/pommes de terre Saint Paulin Pomme	MARDI 22 (menu n°6) Jus de fruit Bœuf* bourguignon Frites/ketchup Fromage blanc	JEUDI 24 (menu n°7) Pizza Aile de raie Sauce hollandaise Légumes Boursin Clémentine	VENDREDI 25 (menu n°8) Salade Omelette provençale Pommes de terre rissolées Riz au lait
LUNDI 28 (menu n°9) Pâté /cornichons Escalope de dinde Salsifis Edam Compote	MARDI 29 (menu n10) Betteraves Couscous aux boulettes d'agneau et merguez Fromage de chèvre Entremet abricot au lait bio	JEUDI 31 (menu n11) Carottes râpées Joue de porc à la thaï Blé Tome Fruit	

*Viande Bovine Française

**Viande Bovine de l'Union Européenne

Produits issus de l'agriculture biologique

Produit de saison (en italique)