



MENU DU 20-janv. AU 24-janv.
SEMAINE 2 GEMRCN PNN3

légendes des couleurs
Végétarien – Bio – Filière courte

lundi 20 janvier 2020

A la Saint-Sébastien, l'hiver s'en va ou revient

DEJEUNER	DINER
Salade de pâtes ou salade verte	Salade bistrot
Côte de porc sans os ou poisson gratiné	Hachis parmentier
Lentilles ou Haricots verts	Fromage sec
Fromage blanc	Corbeille de fruits de saison
Corbeille de fruits de saison	

mardi 21 janvier 2020

Jour de St Agnès, jamais trop de froid ne laisse

DEJEUNER	DINER
Poireaux vin./Betteraves Maïs/Salade chèvre chaud	Salade Ebly
Carbonade de bœuf ou Chipolatas	Sot l'y laisse
Pâtes au beurre ou Salsifis	Choux de Bruxelles
Fromage à la coupe	Fromage portion
Corbeille de fruits de saison	Crème dessert

mercredi 22 janvier 2020

A la Saint Vincent, tout dégelé ou tout fend

DEJEUNER	DINER
Choux bl. mimosa / Carottes râpées	Potage maison
Sauté de veau forestier	Poisson meunière
Champignons / P de T	Riz scc tomate
Fromage – Yaourt	Pts suisse aromatisé
Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison

jeudi 23 janvier 2020

Les hivers les plus froids, sont ceux qui prennent vers les Rois

DEJEUNER	DINER
Salade d'endives ou gourmande ou Céléri rémoulade	Charcuterie
Blanc de poulet ou Boudin noir	Boeuf mode
Purée maison ou Brocolis	Duo de légumes
Fromage portion	Fromage libre
Fruits de saison ou dessert maison	Corbeille de fruits de saison

vendredi 24 janvier 2020

Si janvier est doux comme février, février est rude comme janvier

DEJEUNER	DINER
Mixte de salade ou salade de pommes de terre – Hareng	Origine viande bovine : France (Décret N°2002-1465 du 17 décembre 2002) relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration) Les menus peuvent être modifiés en cas de rupture d'approvisionnement
Poisson grillé ou Oeufs durs scc aurore	
Choux fleurs / Carottes	
Fromage libre	
Corbeille de fruits de saison	

Le Gestionnaire,
F. PIELOT

Le Proviseur,
C.CHARBONNEL