Restaurant scolaire de Cerelles

Janvier 2010

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 janvier 2010	Betteraves crues râpées Médaillon de merlu sauce aurore Riz pilaf Pavé demi sel Entremets à la vanille	Chou vert à la vinaigrette Steak haché Haricots verts Camembert Galette des rois	Taboulé Rôti de porc Purée de brocolis Edam Orange	Potage de légumes verts Emincé de dinde au curry Frites Fromage fondu Banane
Du 11 au 15 janvier 2010	Salade paysanne ✿ Saumonette au citron Pommes de terre persillées Fromage à tartiner Fromage blanc aux fruits rouges	Journée « PLAISIR» Potage de légumes maison Pizza Salade verte Mimolette Salade de fruits frais	Journée "Bio" Salade d'endives Bœuf mode Carottes Yaourt Sablé au chocolat	Friand au fromage Omelette aux fines herbes Ratatouille Tome blanche Pomme
Du 18 au 22 janvier 2010	Animation : Agrumes et vitamines Velouté de bolets Palette de porc à la provençale Haricots coco Emmental Kiwi	Salade d'hiver aux agrumes Mijoté de boeuf au paprika Courgettes sautées Fromage frais Semoule au lait	Macédoine à la vinaigrette Sauté de canard à l'orange Coquillettes Yaourt nature Fruit du marché	Emincé de chou rouge Filet de hoki Julienne de légumes Crème de gruyère Tarte au citron
Du 25 au 29 janvier 2010	Céleri sauce bulgare Oeufs brouillés à la portugaise Semoule Bûche noire Compote de fruits	Journée « SANTE » Coupe d'avocats aux crevettes Poulet rôti aux herbes de Provence Poêlée forestière Fromage blanc Crumble aux pommes	Journée "Bio" Carottes râpées Blanquette de porc Pâtes Gruyère de Savoie Clémentine	Salade de riz Gratin de chou fleur au poisson et à l'estragon Fromage fondu Fruit frais

✿ ***Salade paysanne :*** Salade verte, oeufs durs, jambon, tomates, croûtons

Mélanie CONAN
Diététicienne diplômée

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)