



Aurons

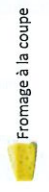
Menus scolaires et centre de loisirs

Janvier 2021



Epiphanie

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
<p>Coupelle pâté de volaille</p> <p>Canneloni au bœuf</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fondu Président</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Potage parmentier</p> <p>Aiguillette de poulet sauce crème</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres et maïs</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Carottes béchamel</p> <p>Coulommiers</p> <p>Brioche des rois</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé et ketchup</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Sauté de bœuf BIO andalouse</p> <p>Riz pilaf BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Filan BIO</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Brocoli béchamel</p> <p>Buchette mi-chèvre</p> <p>Fruit</p>	<p>Laitue iceberg</p> <p>Colin pané</p> <p>Purée de PDT</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Pois chiches au cumin</p> <p>Omelette nature</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake aux olives et mayonnaise</p> <p>Poisson mariné thym citron</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Tomme de l'Ubaye</p> <p>Fruit</p>
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Potage potiron éclats de marrons</p> <p>Sauté d'agneau au miel</p> <p>Semoule safranée</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit 1</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Hoki sauce crème</p> <p>Beignets de choux fleurs</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Frites</p> <p>Lou pastroun</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de porc charcutière</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Ile flottante crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Penne</p> <p>bolognaise de lentilles</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Endives vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Carottes aux champignons</p> <p>Lou Foundrie</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filan de légumes au basilic</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres et maïs</p> <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Printanière</p> <p>Gouda</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Filet de poisson frais sauce ciboulette</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>



Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacés, mollusques, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.



Scus réserve d'approvisionnement