

Menus du mois de JANVIER 2024

Restaurant Scolaire de GIGNAC

LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2 CLSH	MERCREDI 3 CLSH	JEUDI 4 CLSH	VENDREDI 5 CLSH
FERMÉ	Chou chinois * Hachis parmentier Emmental Fruit ⁽¹⁾	Salade verte Raclette Petit suisse Compote	<i>Velouté de lentilles</i> <i>Semoule de blé dur</i> <i>Légumes couscous</i> <i>Camembert</i> <i>Fruit⁽¹⁾</i>	Bouillon de vermicelles Beignets de calamars Haricots plats d'Espagne Crème dessert vanille Royaume
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
<i>Carottes râpées*</i> <i>Pâtes végétariennes façon bolognaise</i> <i>Camembert</i> <i>Fruit⁽¹⁾</i>	Quiche au fromage Navarin d'agneau Jardinière de légumes Yaourt aromatisé <i>Poire au sirop</i>	Potage de légumes Cocktail de fruits de mer Riz St Paulin Fruit ⁽¹⁾	Avocat au thon mayonnaise Joue de porc Lentilles Fromage blanc Fruit ⁽¹⁾	Céleri rave rémoulade Ravioli au bœuf haché St Moret Compote
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<i>Oeufs mimosa</i> <i>Riz au curry et petits pois</i> <i>Emmental</i> <i>Fruit⁽¹⁾</i>	Pamplermousse* Emincé de bœuf grillé Pommes de terre rissolées Brie Flan pâtissier	Velouté de courge* Escalope de dinde panée Farfalles Morbier Fruit ⁽¹⁾	Charcuterie cornichons Gratin de poisson Purée de carottes Vache qui rit Compote de pommes	Salade verte Pizza Saucisse grillée Brocolis* Petit suisse Fruit ⁽¹⁾
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<i>Friand au fromage</i> <i>Œufs pochés</i> <i>Epinards au kiri</i> <i>Yaourt au sucre</i> <i>Fruit⁽¹⁾</i>	Bouillon de vermicelles Filet de colin meunière Haricots verts persillés Emmental Fruit ⁽¹⁾	Coleslaw* Carbonade de bœuf Pommes de terre* vapeur Camembert Liégeois chocolat	Salade verte Couscous Aux boulettes d'agneau Bûche de chèvre Salade de fruits	Chou-fleur vinaigrette Brandade de morue St Moret Tarte aux pommes
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1 ^{er} février	VENDREDI 2 février
Salade de betteraves* Rouille de seiche Riz Yaourt aromatisé Fruit ⁽¹⁾	<i>Bouillon de vermicelles</i> <i>Flan aux poireaux</i> <i>Salade verte*</i> <i>Chanteneige</i> <i>Fruit⁽¹⁾</i>	Salade de fonds d'artichauts Blanquette de veau Pomme de terre vapeur Cantal Compote	Salade verte * Cassoulet garni Vache qui rit Crêpe au sucre	Salade de chou chinois* Sauté de dinde Pâtes torsades Gouda Flanby

(*) : Cet indicatif correspond aux produits issus de l'agriculture biologique ou locale raisonnée
En cas de non livraison de produits commandés, le menu pourra être modifié.

(1) Fruits de l'agriculture locale

5 Repas végétariens