



Les menus du mois de janvier 2019

Bonne Année



Les menus ont été validés à la commission du
27 novembre 2018

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 7 au 11 janvier semaine 2	Pizza Poulet LR Petits pois à la française Saint nectaire et cabécou Pomme BIO SP SV : Petits pois sans lardons	Pamplemousse Lasagnes gratinées (bœuf BIO) Royaume	Velouté de courgettes BIO à la vache qui rit + croûtons Croque Monsieur Kiri / banane SP : croque Mr à la dinde SV : omelette Goûter : crème vanille / chouquettes	Chou chinois sauce bulgare Filet de poisson MSC en pipérade Carottes BIO vichy Riz créole Yaourt aromatisé	<u>Menu savoyard proposé par le conseil municipal des jeunes de Balaruc les bains</u> Salade verte BIO Gratin de pommes de terre façon raclette Compote Pain au maïs
Du 14 au 18 janvier semaine 3	Croisillon à l'emmental Saucisse Mélémélo de haricots Tomme de vache BIO Ananas SP : poulet	Menu alternatif Concombre / maïs / mozzarella Couscous aux légumes Yaourt à boire Tarte aux pommes BIO	Salade mélangée BIO Poulet basquaise Riz Flan Goûter : pain / chocolat / pomme	Carottes BIO râpées Tarte aux céréales et aux légumes PdeT en robe des champs / beurre Crème au caramel	Soupe de courge BIO croûtons et emmental râpé Filet de poisson façon meunière MSC Camembert et morbier Clémentine
Du 21 au 25 janvier semaine 4	Roulé au fromage Navarin d'agneau Chou fleur BIO au gratin Petit louis coque Orange	Radis / beurre Rôti de porc LR Flageolets Fromage blanc BIO SP : paupiette de veau / flageolets sans lardons	Endives BIO / dés de chèvre Parmentier de saumon Yaourt NS Goûter : Brioche / chocolat	Mâche Tartiflette (PdeT / jambon fumé / reblochon) Compote BIO SP SV : tartiflette sans viande	Betteraves / 1/2 œuf dur Brochette de dinde / ketchup Purée de céleri rave BIO Tomme de savoie et carré de ligeuil Pomme Pain complet
Du 28 janvier au 1er février semaine 5	Laitue iceberg Goulash (bœuf BIO) Blé Crème au chocolat	Menu alternatif Mélange coleslaw Gratin de macaronis BIO à l'ancienne Velouté fruit Madeleine	Kébab (émincés de dinde marinés / salade / tomate / mayonnaise) Pommes campagnardes Petits suisses BIO SV : kébab à l'omelette Goûter : Compote / bichocos	Soupe de légumes croûtons et emmental râpé BIO Flan aux pommes de terre Vache qui rit Banane	Saucisson / cornichons Cubes de poisson MSC au safran Brocolis au gratin Cantal BIO Poire SP SV : salade de riz

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



MSC : Ecolabel pêche durable