

Toute l'équipe vous souhaite une très bonne année 2021 !

Lundi 4

Pamplemousse  
Moussaka  
Compote

Mardi 5

Laitue et croutons  
Filet de poisson pané  
Pommes noisette  
Tome noire pour la St Edouard!  
Fruit de saison

Mercredi 6

Salade mexicaine pour la Ste Méline!  
Paupiette de veau  
Trio de légumes à la moutarde et épices  
Kiri  
Fruit de saison

MENU BLANC COMME NEIGE

jeudi 7

Céleri rémoulade  
Brandade de poisson pour la St Raymond  
Yaourt sucré BIO

VEGETARIEN

Vendredi 8

Carottes râpées fourme et raisins pour la St  
Lucien  
Omelette BIO  
Ratatouille BIO  
Couronne des rois

MENU VEGETARIEN

Lundi 11

Laitue en vinaigrette à l'échalote  
Dhal de lentilles aux petits légumes  
Riz  
Saint Paulin! Bonne fête Paulin!  
Compote de pomme BIO

Mardi 12

Reine sera la Pizza pour la St Tatiana  
Haut de cuisse de Poulet rôti aux herbes de  
Provence  
Pilon de poulet (maternelle)  
Haricots beurre à l'ail  
Fruit de saison

MENU NEW YORK

Mercredi 13

Salade coleslaw  
Hot dog  
Chips  
Yaourt vanille

jeudi 14

Potage de légumes et emmental râpé  
Filet de merlu croustillant  
Petits pois aux lardons  
Une banana pour la Ste Nina!

Vendredi 15

Mâche et dés de jambon  
Sauté d'agneau aux épices  
Semoule aux raisins  
Un yaourt aux fruits pour la St Rémi!

Lundi 18

Salade piémontaise  
Filet de poisson frais au curry  
Carottes vichy  
Gouda pour la Ste Prisca!  
Fruit de saison

Mardi 19

Chou blanc et cantal en dés  
Hachis parmentier  
Au chocolat la Musse pour la St Marius

Mercredi 20

Chou rouge et pommes en dés en vinaigrette  
Saucisse au thym pour la St Sébastien  
Gratin courgette et pomme de terre  
Crème dessert vanille

MENU VEGETARIEN

jeudi 21

Salade mimosa (œuf bio)  
Loubia (Haricots blancs et Pommes de terre)  
Petits suisses aux fruits

Vendredi 22

Taboulé d'hiver mangez-en à la St Vincent!  
Sauté de veau\* marengo  
Haricots verts persillés  
Bethmale à la coupe (élémentaire)  
Ou saint Nectaire (maternelle)  
Fruit de saison

Lundi 25

Mâche/ananas et surimi pour la Ste Ananie!  
Spaghettis carbonara  
Yaourt vanille BIO

Mardi 26

Carottes râpées et emmental en vinaigrette échalote  
Emincé de poulet à la provençale  
Purée de petits pois  
Cookie sans bémol à la Ste Paule

Mercredi 27

Macédoine à la russe  
Dos de colin au chorizo  
Riz  
Fromage blanc aux fruits individuel pour la Ste Angèle

MENU VEGETARIEN

jeudi 28

Potage au potiron et croutons  
Nuggets de fromage  
Epinards à la crème  
Fruit de saison proche toulousain  
pour la St T D'aquin

Vendredi 29

Rosette et beurre  
Bœuf\* carottes à la normande  
Coquillettes au beurre  
Camembert BIO  
Ananas à la St Gildas

\* viande bovine d'origine française – Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation - les produits en italiques sont de saison Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr>

