

# MENU JANVIER 2022



# RESTAURANT SCOLAIRE

Repas festif de rattrapage!

En janvier, quelques fruits et légumes de saison...



L'épinard



Le kiwi



Le chou-fleur



La pomme



L'endive



La clémentine



Le cresson



Le citron

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Salade d'haricots verts et échalotes, sauce vinaigrette	Velouté de potiron	Mini toast (saumon, quiche, foie gras) Aiguillette de canard sauce forestière aux giroles Röstis de pommes de terre gaufrés Comté Dessert glacé au chocolat, papillottes, clémentines	Salade de pâtes 3 couleurs  Filet de cabillaud Gratin de chou-fleur  Petit-suisse nature Orange Navel
Tortis à la sauce tomate et champignons	Rosbif Riz pilaf		
Tomme noire	Yaourt aux fruits		
Ananas frais	Pomme Royal Gala		
<i>Sulfites, œuf, moutarde</i>	<i>Sulfites</i>	<i>Poisson, sulfites, œuf, soja, fruits à coques</i>	<i>Fruits à coques, œuf, poisson, moutarde</i>
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Soupe de légumes	Jeunes pousses d'épinards et batavia en salade, sauce vinaigrette	Pizza au fromage	Salade d'endives mélangées et croûtons
Omelette	Sauté de veau	Jambon de Paris	Filet de merlu à l'huile d'olive et ciboulette, Semoule au jus
Coquillettes au beurre	Haricots beurre	Purée de courge	
Emmental râpé			
Mandarine	Tomme noire	Kiri	P'tit Louis
	Galette des rois	Salade de fruits frais	Mousse au caramel
<i>Sulfites, œuf</i>	<i>Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques</i>	<i>Sulfites</i>	<i>Sulfites, œuf, moutarde, fruits à coques, soja, poisson</i>
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Céleri rémoulade et surimi	Soupe alphabet	Salade de laitue sauce vinaigrette, cœur d'artichaut	Croissillon emmental
Emincés de bœuf	Cordon bleu maison	Nugget's de blé	Filet de hoki pané
Jardinière de légumes	Carottes à la crème	Epinards à la crème	Petits pois
Brie	Morbier	Samos	Tomme blanche
Brioche des rois	Kiwi	Pêche au sirop	Clémentine
<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, céleri, œuf, poisson, mollusque et crustacé</i>	<i>Sulfites, œuf, fruits à coques</i>	<i>Sulfites, œuf, moutarde</i>	<i>Sulfites, poisson, œuf</i>
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Chou rouge en salade	Œuf mayonnaise	Salade de carottes râpées sauce citronnette	Mousse de foie, cornichons
Boulettes végan (lentilles corail, pois chiches et basilic)	Saucisses de Toulouse	Sauté de bœuf	Filet de colin vapeur
Pommes de terre sautées	Lentilles du Puy	Mélange de légumes d'hiver (navets, butternuts, carottes et haricots verts,	Brocolis à la crème
		Petit suisse nature	
Fromage blanc vanillé	Camembert	Gâteau roulé au chocolat	Edam
	Poire Comice		Pomme Golden
<i>Sulfites, moutarde, soja</i>	<i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, soja</i>	<i>Moutarde, sulfites, œuf, soja, fruits à coques</i>	<i>Sulfites, œuf, poisson</i>
LUNDI 31	<p><b>GALETTE DES ROIS</b></p>		
Salade de pommes de terre	<p><b>ÉPIPHANIE</b></p> <p>Après Noël et le réveillon du jour de l'An, c'est l'heure de la galette.</p> <p>En ce début d'année, la tradition veut que l'on célèbre l'Épiphanie en tirant les rois, chaque 6 janvier ou le dimanche qui suit le 1er janvier.</p> <p><i>Viens le Roi!</i> <i>Viens la Reine!</i></p>		
Œuf florentine (épinards)			
Kidiboo			
Pomme Pink Lady			
<i>Moutarde, œuf, fruits à coques</i>			

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

### Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL