Du 3 au 28 janvier 2021

Rentrée !

Semaine 1

lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	mercredi 5 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
Salade verte	Salade de haricots verts vinaigrette	Salade de soja	Salade de pâtes vinaigrette	Soupe de légumes de saison
Raviolis	Couscous végétarien	Saucisse fraîche	Aiguillettes de poulet sauce paprika	Filet de colin sauce citron
Plat complet	Semoule	Lentilles	Epinards béchamel	Riz
Cantal	Tartare	Gouda	Carré frais	St Paulin
Compote	Fruit de saison	Pâtisserie	Galette des rois	Liégeois vanille

Dicton du mois de janvier : Lorsqu'il tonne en janvier, il tonne tous les autres mois.

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	Vendredi 19 novembre
Salade de blé vinaigrette	Céleri vinaigrette	Salade de haricots rouge	Salade verte	Salade de pois chiche
Sauté de porc aux pruneaux	Normandin de veau	Haut de cuisse de poulet	Brandade de poisson	Omelette nature
Petits pois	Pommes de terre persillées	Gratin de chou fleur	Plat complet	Carottes Vichy
Carré frais	Chantaillou	St Nectaire	Vache qui rit	Brie
Petit suisse nature	Compote	Crème caramel	Fruit de saison	Semoule au lait

Semaine 3

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Taboulé	Coleslaw	Salade de boulgour vinaigrette	Salade de pommes de terre museau	Macédoine vinaigrette
Dahl de lentilles	Escalope de dinde à la crème	Jambon blanc	Sauté de boeuf aux petits légumes	Filet de colin sauce basilic
Brocolis à la crème	Pâtes + râpé	Purée de légumes de saison	Navets caramélisés	Polenta
Emmental	Vache qui rit	Edam	Cantafrais	Camembert
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Crème vanille	Compote	Yaourt fermier

Produits régionaux

Produits BIO

Semaine 4

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Betteraves	Carottes râpées	Salade de pâtes	Velouté pois chiche et butternut	Salade de chou blanc
Sauté de veau Marengo	Chili végétarien	Pilons de poulet sauce curcuma	Rôti de porc jus au romarin	Cassolette de poisson
Blé	Riz	Fondue de poireaux	Jardinière de légumes	Pommes boulangères
St Paulin	Chanteneige	Mimolette	St Morêt	Fourme d'ambert
Fruit de saison	Yaourt fermier	Pâtisserie	Fruit de saison	Compote

Du 31 janvier au 18 février

lundi 31 janvier	mardi 1 février	mercredi 2 février	Nouvel an chinois jeudi 3 février	vendredi 4 février
Salade de soja	Salade de poireaux vinaigrette	Salade verte	Nem au poulet	Salade de riz
Sauté de boeuf aux oignons	Filet de hoki sauce américaine	Tartiflette de volaille	Sauté de Porc au caramel	Omelette nature
Boulgour	Lentilles	Plat complet	Poêlées de légumes sauce aigre douce	Purée de légumes de saison
Gouda	Tartare	Edam	Carré fondu	Bleu
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Couronne noix de coco	Crêpe de la chandeleur

Semaine 5

Semaine 6

Menus élaborés par les enfants de CP CE1 de l'école Prosper Estieu à Castelnaudary

lundi 7 février	mardi 8 février	mercredi 9 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Taboulé	Céleri vinaigrette	Pizza au fromage	Potage st Germain (pois cassés)	Betteraves
Jambon grillé	Bolognaise	Haut de cuisse de poulet	Omelette au fromage	Poisson meunière
Carottes Vichy	Pâtes + râpé	Haricots verts	Brocolis béchamel	Blé
Emmental	Kiri	Camembert	Mimolette	Brie
Petit suisse nature	Fruit de saison	Flan caramel	Yaourt nature	Compote

ton du mois de février : S'il grêle ou s'il tonne en février, il fera bon en automne.

Semaine 7

Vacances!

lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
Salade de pâtes	Salade de haricots verts	Surimi	Salade verte aux croutons	Pomelos
Pilons de poulet Tex Mex	Steak fromager	Boules de boeuf au cumin	Cassoulet	Filet de colin sauce Américaine
Petits pois	Pommes boulangères	Purée de potirons	Plat complet	Polenta
Chèvre buchette	Vache qui rit	Gouda	Bleu	Emmental
Yaourt aromatisés aux fruits	Compote	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Riz au lait

Menus élaborés par les élèves de CE2 CM1 CM2 de l'école Prosper Estieu à Castelnaudary

Produits régionaux

Produits BIO