



MENU SCOLAIRE JANVIER



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 7 au 11 Janvier	Salade de riz composée Aiguillettes de poulet sauce au thym Carottes Yaourt aromatisé Fruit	Céleri de la Maison Delahaye rémoulade Chipolatas Tortis sauce tomate Cantafrais Purée de pommes du Val de Loire du chef	Salade verte Raclette Plat complet Camembert BIO Fruit	Salade de betterave Saint Benoit sur Loire Cordon bleu Bouquet de légumes (chou fleur, brocolis, carotte) Petit suisse sucré Galette des rois	Potage J Darblay Poisson pané et son quartier de citron Purée d'épinards Emmental Fruit
Du 14 au 18 Janvier	Potage légumes variés Sauté de bœuf charolais sauce orientale Semoule Gouda BIO Pomme à boire à la cannelle du chef	Saucisson à l'ail / beurre Omelette sauce basquaise Printanière de légumes Fromage blanc sucré Fruit	Salade d'endive Poulet sauce paprika persil Haricots verts / Coquillettes Tomme blanche Cocktail de fruits	Potage poireaux et pommes de terre de Touraine Tartiflette Plat complet Mousse chocolat au lait et boudoir	Salade coleslaw (Chou blanc de Chouzé sur Loire et Carottes de Maison Delahaye) Paëlla de la mer Plat complet Yaourt aromatisé Fruit
Du 21 au 25 Janvier	MENU LOCAVORE Salade de pommes de terre de Touraine Sauté de dinde sauce aigre douce Carottes de la Maison Delahaye Yaourt sucré Fromagerie Maurice Fruit	Salade de haricots verts et œuf dur Filet de hoki sauce tomate Riz Mimolette Fruit	Choux bicolores de Chouzé sur Loire Cassoulet Plat complet Saint Nectaire Liégeois chocolat	Œuf dur mayonnaise Mijoté de porc au curry Lentilles mijotées Petit suisse BIO et son sucre Fruit	Amuse bouche : Purée pomme clémentine Céleri de la Maison Delahaye et pommes du Val de Loire Potentier de poisson (purée de potiron) Plat complet Fraidou Compote pomme ananas
Du 28 Janvier au 1er Février	Salade de lentilles Céleri'mentier de bœuf charolais Plat complet Petit suisse sucré Fruit	Potage à la tomate Emincé de dinde sauce au caramel Coquillettes Pointe de Brie BIO Purée pommes poires du Val de Loire du chef	Chou rouge de Chouzé sur Loire vinaigrette Sauté de bœuf charolais sauce forestière Semoule Fromage des Pyrénées Lacté vanille nappé caramel	Carottes Maison Delahaye râpées vinaigrette Roti de porc Petits pois Yaourt nature sucré ***Les pas pareilles*** Blondie du chef (gâteau aux pépites de chocolat)	Pizza au fromage Des de poisson sauce béchamel aux épices douces Haricots verts Cantadou ail et fines herbes Fruit

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

