



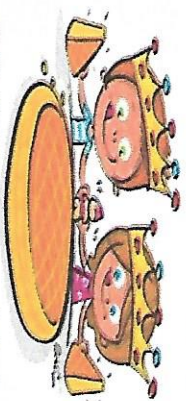
La clémentine

La clémentine est le fruit du clémentinier. Cet arbre de la famille des agrumes mesure entre 4 et 6 mètres. Il pousse dans les pays ensoleillés de la Méditerranée. Riche en eau et en vitamine C, tu auras de l'énergie pour toute la journée !

École de Saint Médard de Guizières

On fête les anniversaires du Mois

MENU DE Janvier



2020

GALETTE DES ROIS




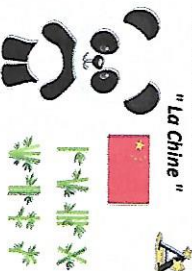


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Semaine du 6 au 10.01	Velouté tomate Vermicelle Boule bœuf sauce Forestière Haricots verts Bio à l'ail	Macédoine légumes moyennaise Accras de morue Rizettis au beurre Entremet Bio à la Pistache	Pâté de campagne Cordon bleu Julienne de légumes Bio Cumble aux fruits	Salade verte éclats de Parmesan Rôti de Bœuf Purée Fruit de saison Bio	Terrine Océane Porcine de porc grillé Choux fleur Bio Béchamel Galette des rois
 Semaine du 13 au 17.01	Compote de pommes Potage Saint Germain Wings de poulet Tex Mex Fricassée de légumes Bio Choux Chantilly	Aujourd'hui c'est toi le Chef !  Endive à l'Edam Poulet rôti au thym Petit pois à la française Bio	Betteraves au chèvre Tajine d'Agneau Semoule Bio Fruit de saison	Fruit de saison Bio Yaourt sucré Salade de lentilles Bio Araginée de porc au curry Légumes à couscous	Filet de poisson sauce Citron Pâtes Bio Fruit de saison "La Chine" 
 Semaine du 20 Au 24.01	Potage Permentier Grenadin de veau sauce Chasseur Carottes glacées Panna cotta Bio	Assortiment de pâtisseries Choux rouge à l'Emmental Fusillis Bio à la Bolognaise	Steak haché Grille Salsis au jus Fruit de saison Bio Poires Belle Hélène	Filet de Lieu Dieppoise Pommes Vapeur Poires Belle Hélène Velouté de potiron Saucisse grillée	Carottes râpées à l'orange Wok de légumes au curry Blé pilaf
 Semaine du 27 ou 31.01	Poêlée de Navets et champignons Mousse chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Radis à la croc sel Poisson Meunière Ecrasé de Brocoli Bio Clofouts aux fruits	Yaourt Bio	Œuf au lait Bio

Vert : préparation faite "maison" ou produit frais
Bleu : produit contenant du lait
Rouge : produit Bio

Journée à thème :
Repas végétarien



Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements.

Bon appétit les enfants!

En conformité avec les normes (INCO) vous trouverez affiché dans le réfectoire le tableau détaillé par journée de production des 14 principaux allergènes pouvant entrer dans la composition des recettes préparé sur notre restaurant scolaire.

