


## Menu cantines de Jauldes et Coulgens du 11/01/21 au 26/02/21

<b>LUNDI</b>	<b>11/01</b> SALADE + CROUTONS A L'AIL <b>BŒUF</b> TOMATE RIZ PETIT CALIN SUR LIT DE FRUITS	<b>18/01</b> COESLOW GIBELETTE DE PORC A LA DIABLE POELE DE LEGUMES MIMOLETTE RIZ AU CHOCOLAT	<b>25/01</b> BETTERAVES ROUGES LASAGNE VIANDE (maison) MONT CADI CROUTE NOIR SALADE DE FRUITS FRAIS	<b>01/02</b> VELOUTE DE CAROTTES SAUTE DE DINDE <b>POIS CASSES</b> BUCHE DE CHEVRE ORANGE	<p style="text-align: center;">M...mes * LA CHANDELEUR *</p>  <p style="text-align: center;">C'est demain la Chandeleur, Demain nous mangerons des crêpes. Des crêpes rondes, des crêpes blondes, Des crêpes qui s'envolent, Comme à pigeon vole. Des jolies crêpes dorées Qui pourraient bien nous sauter Sur le nez !</p>	<b>22/02</b> CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC A LA TOMATE SPAGHETTIS BUCHE DU PILAT ET SA CONFITURE
	<b>MARDI</b>	<b>12/01</b> <b>HARICOTS VERTS</b> ESCALOPPE DE DINDE A LA CREME COQUILLETES GOUDA BANANE	<b>19/01</b> <b>BROCOLIS</b> CUISSES <b>DE POULET</b> GRATINE DE COURGETTES ET TOMATES PROVENCALES FLAN PATISSIER	<b>26/01</b> SALADE + FROMAGE POISSON PANE RATATOUILLE ECLAIR CAFE		<b>02/02</b> RADIS POMMES DE TERRE GRENAILLES SAUTE DE VEAU CREPES AU NUTELLA
<b>JEUDI</b>		<b>14/01</b> CAROTTES RAPEES POISSON SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AU SUCRE	<b>21/01</b> VELOUTE DE BUTTERNUT <b>BŒUF</b> BOURGUIGNON ET SES POMMES DE TERRE BRIE KIWI	<b>28/01</b> CONCOMBRE AU YAOURT <b>SAUCISSE</b> <b>LENTILLES</b> FLAN CHOCOLAT		<b>04/02</b> MAQUEREAUX A LA MOUTARDE CORDON BLEU FLAN DE <b>COURGETTES</b> EDAM POIRE
	<b>VENDREDI</b>	<b>15/01</b> TABOULE <b>CHOU FLEUR</b> BOHEMIENNE ŒUF DUR KIRI CLEMENTINE	<b>22/01</b> ENDIVES / POMMES KEFTAS DE VOLAILLE BLE <b>YAOURT BIO</b> COCKTAIL DE FRUITS	<b>29/01</b> SALADE NICOISE (riz, thon, maïs) POISSON SAUCE BORDELAISE POELE MERIDONIALE GOUDA CLEMENTINE		<b>05/02</b> MACEDOINE DE LEGUMES AIGUILLETES DE POULETS HARICOTS BEURRE FLAN CAFE <b>POMME</b>

DES MODIFICATIONS PEUVENT INTERVENIR AU COURS DU MOIS  
Viande bovine origine France. Les menus sont établis sur 20 repas pour suivre le plan nutritionnel  
**MENU VEGETARIEN / PRODUITS BIO / PRODUITS BIO ET LOCAUX/ PRODUIT LOCAL**