



# MENUS ECOLES - JANVIER 2022

## Nos chefs revisitent les recettes de terroir



**Lundi 3 janvier 2022**

Chou blanc, chou rouge, pommes Bio  
\*Veau Bio à la Corse  
Pennes Bio  
Yaourt local aromatisé fruits rouges



**Mardi 4 janvier 2022**

Pizza au fromage  
Rôti de porc sauce charcutière  
ou Wings de poulet sauce barbecue  
Flan de chou-fleur  
Tome Noire IGP  
Clémentine Bio



**Mercredi 5 janvier 2022**

Endives et noix  
Aiguillettes de poulet au jus  
Céréales gourmandes Bio  
Croc Lait Bio ou Carré frais Bio  
Fromage blanc aux fruits ou Yaourt local  
Fromage blanc aux fruits rouges



**Jeudi 6 janvier 2022 Epiphanie**

Pamplemousse Bio ou conventionnel et sucre  
Omelette nature Bio  
Purée de patates douces crémée  
Cantafrais ou St Môret  
Galette des rois



**Vendredi 7 janvier 2022**

Salade de riz Bio au thon  
Poisson pané et tranche de citron  
Poêlée campagnarde  
Emmental Bio ou Cantal AOP  
Pomme Bio locale



**Lundi 10 janvier 2022**

Rosette locale et cornichon  
\*Colin sauce dugléré  
Purée crécy  
Edam Bio  
Kiwi Bio local



**Mardi 11 janvier 2022**

Endives Bio et dés de poires  
Paleron de bœuf sauce moutarde et cornichon  
Blé Bio  
Crème dessert vanille Bio



**Mercredi 12 janvier 2022**

Taboulé Bio  
\*Agneau local en sauce  
Fondue de poireaux  
Chavroux  
Purée de pommes pêches Bio



**Jeudi 13 janvier 2022**

Batavia locale, noix et dés de mimolette  
Chili sin carne  
Riz Bio créole  
Yaourt brassé banane Bio



**Vendredi 14 janvier 2022**

Salade de pommes de terre, maïs Bio, olives  
Escalope dinde Label Rouge aux petits oignons  
Petits pois Bio au jus  
Gouda Bio  
Orange Bio



**Lundi 17 janvier 2022**

Salade sombrero  
Rôti d'agneau sauce brune  
Brocoli Bio en béchamel  
St Môret  
Banane Bio



**Mardi 18 janvier 2022**

Avocat Bio et thon  
\*Hoki sauce basquaise  
Coquillettes Bio  
Yaourt local aromatisé fruits rouges



**Mercredi 19 janvier 2022**

Céleri rémoulade  
Cuisse de pintade grillée  
Lentilles au jus  
Rondelé aux noix de Dordogne  
Orange



**Jeudi 20 janvier 2022**

Œuf dur Bio et salade verte  
Semoule Bio et pois chiches Bio  
Tajine de légumes Bio  
Flan vanille nappé caramel Bio



**Vendredi 21 janvier 2022**

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Tarte au fromage Bio  
Pavé de dinde Label Rouge  
sauce aux pommes et coing Bio  
Haricots verts Bio persillés  
Tome Noire IGP  
Clémentine Bio



**Lundi 24 janvier 2022**

Coleslaw  
Gardiane de \*Boeuf Bio  
Céréales gourmandes Bio  
Yaourt nature sucré Bio



**Mardi 25 janvier 2022**

Salade de coquillettes Bio à la catalane  
\*Merlu sauce bourride sétoise  
Petits pois au jus  
Cantal AOP  
Pomme Bio locale



**Mercredi 26 janvier 2022**

Salade de maïs Bio, coeur de palmier, olives  
Poisson meunière  
Poêlée de légumes verts  
Kiri  
Mousse au chocolat



**Jeudi 27 janvier 2022**

Salade verte locale et dés d'emmental  
Nuggets végétal  
Courgettes Bio et riz Bio à la provençale  
Croisillon abricots



**Vendredi 2 janvier 2022**

Sardine à l'huile et tranche de citron  
Tartiflette (volaille)  
Brie  
Kiwi Bio local



ORIGINES :

\*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

\*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

\*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

\*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)