



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2021

CANTINES SCOLAIRES

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
EPIPHANIE Crêpe au Jambon° Carottes persillées Fromage Gâteau des Rois 4	Carottes râpées Hachis ** Parmentier Flan vanille nappé caramel 5	6	Quenelles sauce Provençale Riz créole Yaourt nature sucré Fruit de saison 7	Salade de pâtes Poisson pané Haricots Beurre Fruit de saison 8
Pizza au fromage Cuisse de poulet aux Herbes de Provence Purée de légumes Mousse au chocolat 11	Tajine de dinde au citron Semoule Fromage Compote de fruits 12	13	Salade verte aux dès de fromage Boulettes de mouton sauce catalane Pommes de terre Fruit de saison 14	Haricots verts en salade Pavé de colin (sauce tomate) Blé aux petits légumes Yaourt aromatisé 15
Betterave en salade Pâtes à la bolognaise** et emmental râpé Cocktail de fruits 18	Taboulé Cordon bleu Petits pois carottes Yaourt nature sucré 19	20	Pâté de campagne Rôti de dinde Gratin de brocolis Flan vanille 21	Beignet de poisson Haricots verts Fromage Fruit de saison 22
Carottes râpées Steak haché de bœuf** Pâtes et emmental râpé Compote de fruits 25	CANADA Salade verte sauce césar Emincé de dinde sauce au caramel Purée de patate douce Yaourt aromatisé 26	27	Saucisse ° Lentilles Fromage Fruit de saison 28	Anniversaire Marmite de poisson à l'orientale Semoule Fromage Pâtisserie 29

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :

* France

** Italie



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

°Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc. Ils seront adaptés au service en self