



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

CANTINES SCOLAIRES

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de betteraves Hachis ** Parmentier Yaourt aux fruits		Quenelles sauce provençale Riz créole Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Poisson pané Haricots beurre Gâteau des rois
2	3	4	5	6
Pois chiches en vinaigrette Omelette Gratin de potiron Compote de fruits	Tajine de dinde au citron Semoule Fromage Fruit de saison		Boulettes de bœuf **sauce Catalane Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Paella de la mer Fromage Mousse au chocolat
9	10	11	12	13
Salade de haricots verts Pâtes à la bolognaise** et emmental râpé Fromage blanc aux fruits	Taboulé Crêpe au fromage Petits pois/carottes Biscuit		Pâté de campagne Rôti de dinde Gratin de choux-fleurs Flan vanille	Beignets de poisson Riz aux petits légumes Fromage Fruit de saison
16	17	18	19	20
Haut de cuisse de poulet * Lentilles Fromage Liégeois vanille	Salade verte et croûtons Pané du fromager Gratin de brocolis Biscuit		L'odyssée du goût : La Sardaigne Pamplemousse au sucre (Jus de pamplemousse pour les maternelles) Gratin de gnocchetti saucisses Sarde et mozzarella sauce tomate origan Yaourt brassé au citron	Anniversaire Pavé de colin sauce provençale Boullgour Fromage Pâtisserie
23	24	25	26	27
Salade Coleslaw Raviolis à la brousse Compote de fruits	Daube de bœuf** Pommes de terre rôties Fromage blanc Fruit de saison			
30	31			

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 :



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

* France

** Italie

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

L'origine des viandes crues porcines, ovines et de volaille fera l'objet d'un affichage à part chaque début de semaine et placé à côté des menus mensuels.