

# MENU '4 SAISONS' DU 07 janvier 2019 AU 22 février 2019

## Menu Scolaires Cazouls Primaire

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février
Lundi	<p>Betteraves, vinaigrette à l'ancienne Hachis parmentier **</p> <p>Emmental Compote de pommes (ind)</p>	<p>Chou chinois en salade Filet de merlu sauce beurre blanc Purée de courges Yaourt local sucré Tarte aux poires maison</p>	<p>Tarte au fromage Aiguillettes de poulet au jus Purée de choux fleur Comté Fruit de saison</p>	<p>Taboulé à la menthe Rosbeef et mayonnaise Purée de panais Tomme de brebis d'Aveyron Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Velouté poireaux pommes de terre Filet de poulet aux herbes de provence Semoule Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Céleri remoulade Sauté de bœuf au jus Gnocchis Tomme noire des Pyrénées Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf aux oignons Semoule Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre Filet de colin sauce oseille Coquillettes Camembert Compote de pommes</p>
Jeudi	<p>Salade de haricots verts Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Brie Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Poulet aux champignons Potatoes Chanteneige Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de saison Assortiment de charcuterie* Pommes vapeurs fromage à raclette Compote de poires (ind)</p>	<p>Salade de haricots verts au vinaigre de framboise Rôti de veau aux herbes de Provence Riz aux oignons Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Salade d'endives Saucisse de toulouse * Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt sucré Galette des rois</p>	<p>Salade de pois chiches à l'italienne Omelette maison Epinards à la béchamel et croûtons Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Betteraves en salade Poisson pané et citron Haricots beurre Petit suisse aromatisé Gâteau à la pâte à tartiner</p>	<p>Crêpe au fromage Jambon blanc* Carottes à la crème Vache picon Crêpe au chocolat</p>
	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février	SEMAINE DU 18 février AU 22 février	
Lundi	<p>Betteraves en salade Filet de poulet au jus Gratin de salsifis et pommes de terre Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Roulé au fromage Sauté de veau sauce forestière Purée de courges Buchette mélangée Fruit de saison</p>	<p>Betteraves en salade Macaronis à la boloanaise** et râné</p>	
Mardi	<p>Nems Sauté de porc sauce soja et miel* Riz cantonnais Petit suisse sucré Ananas au sirop</p>	<p>Céleri sauce cocktail Blanquette de volaille Epinards branches et croûtons Yaourt aromatisé Tarte aux pommes maison</p>	<p>Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison Salade verte Sauté de volaille à la crème Frites Mimolette Crème de marrons</p>	
Jeudi	<p>Salade de pommes de terre au thon Pavé de colin sauce niçoise Purée jardinière de légumes Tomme de Lozère Fruit de saison</p>	<p>Soupe forestière Omelette maison Petit pois au jus Edam Fruit de saison</p>	<p>Friand au fromage Filet de poisson meunière Haricots verts Yaourt local aromatisé Fruit de saison</p>	
Vendredi	<p>Concombre au yaourt Curry de volaille à l'indienne Dahl de lentilles corail Yaourt nature et miel Salade d'agrumes à la fleur d'oranger</p>	<p>Carottes râpées Chipolatas au jus* Purée de pommes de terre Plateau de fromage Compote pommes bananes (ind)</p>	<p>Céleri remoulade Sauté de bœuf sauce paprika Brocolis en gratin Carré président Gâteau aux spéculos</p>	