



**MENU RESTAURATION SCOLAIRE et CLSH**  
**Semaine du 22 au 26 Janvier 2018**

**Lundi**

*Scarole au bleu*

Filet meunière (2)

Coquillettes

Kiri

Compote de pomme biscuitée

**Mardi**

Potage groupe 3

Pomme de terre / Olives/ Maïs

Rôti de porc au jus (4)

Courgette mornay

Crème dessert chocolat

**Mercredi**

Oeufs mayonnaise (1)

Sauté de poulet sauce aigre douce

Haricot plat

Tome noire des pyrénées

*Orange*

*Salade iceberg aux noix (3)*

Tartiflette lardons (4)

Fromage faisselle et coulis de myrtilles

**Vendredi**

Salade de coeurs de blé

Rôti de veau sauce poivre vert

Printanière de légumes

Saint paulin

*Banane*

Des modifications peuvent intervenir sur les menus.

Viandes certifiées d'origine U.E.

*Italique* : fruits et légumes frais de saison

**(1) Contient oeuf**

**(2) Contient poisson, crustacé ou mollusque**

**(3) Contient arachide ou fruit à coque**

**(4) Contient porc**



Sud Ouest



Agriculture Biologique

**Jeudi**, les enfants vont traquer le yéti à travers le blizzard de la montagne enneigée, ils reprendront des forces et se réchaufferont autour d'une bonne tartiflette !

Après la "semaine du goût à l'école des sorciers", "remonter le temps à l'époque d'Henri IV" et les "contes de Noël", voici venu le temps de "La Chasse au yéti" 5ème volet thématique de l'année qui suit le fil conducteur "Pouvoirs magiques et mondes surnaturels"...

*Bon appétit*

