

## Menu Scolaires St Georges

	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	Velouté poireaux pommes de terre Hachis parmentier ** Emmental Compote de pommes (ind)	Chou chinois aux pommes Filet de merlu sauce beurre blanc Purée de courges Yaourt local sucré Tarte aux poires maison	Tarte au fromage Aiguillettes de poulet au jus Purée de chou fleur Fromage blanc nature Fruit de saison	Velouté de brocolis Bœuf braisé sauce tomate Purée de panais Tomme de brebis d'Aveyron Fruit de saison
Mardi	Betteraves vinaigrette à l'ancienne Filet de poulet aux herbes de provence Semoule Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Céleri remoulade Steak hâché au jus Gnocchis Tomme noire des Pyrenées Fruit de saison	Potage à l'oseille Sauté de bœuf aux oignons Semoule Comté Fruit de saison	Radis beurre Filet de colin sauce oseille Coquillettes Camembert Compote de pommes
Mercredi	Salade coleslaw Sauté de veau à la crème Jardinière de légumes Brie Galette des rois	<b>CROZIFLETTE</b> Fromage blanc Compote de pomme banane	Salade coleslaw Filet de lieu sauce ciboulette Pâtes P'tit cottentin ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel	Salade de pâtes au pistou Escalope viennoise Petits pois au jus Tomme de Savoie Fruit de saison
Jeudi	Salade de haricots verts Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Pavé frais Fruit de saison	Carottes râpées Poulet aux champignons Potatoes Chanteneige Crème dessert chocolat	Salade de saison Assortiment de charcuterie* Pommes vapeurs <b>RAGLETTE</b> fromage à raclette Compote de poires	Salade de haricots verts au vinaigre de framboise Rôti de veau aux herbes de Provence Riz aux oignons Yaourt aromatisé Fruit de saison
Vendredi	Salade d'endives Saucisse de toulouse * Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature Galette des rois	Velouté du chef de légumes Poisson pané et citron Epinards à la béchamel et croûtons Plateau de fromage Fruit de saison	Terrine de campagne et cornichons* Filet de lieu sauce sétoise Haricots beurre Petit suisse aromatisé Gâteau à la pâte à tartiner	Crêpe au fromage Jambon blanc* <b>CHANDELEUR</b> Carottes à la crème Vache picon Crêpe au chocolat

	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février	SEMAINE DU 18 février AU 22 février	
Lundi	Macédoine mayonnaise Filet de poulet au jus Gratin de salsifis et pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	Roulé au fromage Sauté de veau sauce forestière Purée de courges Buchette mélangée Fruit de saison	Betteraves en salade Macaronis à la boloanaise** et râné	
Mardi	<b>Nems</b> Sauté de porc sauce soja et miel* Riz cantonnais <b>NOUVEL AN</b> Petit suisse sucré <b>CHINOIS</b> Ananas au sirop	Céleri sauce cocktail Blanquette de volaille Epinards branches et croûtons Yaourt aromatisé Tarte aux pommes maison	Rondelé nature Fruit de saison Salade verte Sauté de volaille à la crème Frites Mimolette Mousse au chocolat	
Mercredi	Salade de chou-fleur Sauté d'agneau sauce tomate Blé Gouda Fruit de saison	Endives en salade Steak haché sauce fromagère Coquillettes Camembert Flan chocolat	Velouté dubarry Saucisse de toulouse* Gratin de crozets Yaourt nature Compote de poires	
Jeudi	Potage crécy Pavé de colin sauce niçoise Purée jardinière de légumes Tomme de Lozère Fruit de saison	Soupe forestière Omelette maison Petit pois au jus Edam Fruit de saison	Friand au fromage Filet de poisson meunière Haricots verts Yaourt local aromatisé Fruit de saison	
Vendredi	Concombre au yaourt Curry de volaille à l'indienne <b>LE CHACAL</b> Dahl de lentilles corail <b>ET LE CHAMEAU</b> Yaourt nature et miel Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	Carottes râpées Chipolatas au jus* Purée de pommes de terre Plateau de fromage Compote pommes bananes (ind)	Céleri remoulade Sauté de bœuf sauce paprika Brocolis en gratin Carré président Gâteau aux spéculos	