

Menu scolaire Trévoux

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier
Lundi	<p>Betteraves, vinaigrette à l'ancienne</p> <p>B Tortellini épinards BIO sauce tomate** et râpé</p> <p>Fromage Croc'lait</p> <p>Compote de poire (ind)</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Filet de poisson sauce safranée</p> <p>B Blé BIO</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>B Chou blanc BIO en salade</p> <p>Filet de poisson sauce ciboulette</p> <p>Tortis</p> <p>P'tit cottentin ail et fines herbes</p> <p>Flan vanille nappé caramel (ind)</p>
Mardi	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Poêlée bretonne (choux-fleurs et brocolis)</p> <p>B Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>B Chou rouge BIO en salade</p> <p>Cœur de colin sauce oseille</p> <p>Purée de courges</p> <p>Tomme de Savoie Locale</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Steak végétal</p> <p>Purée de chou fleur</p> <p>B Carré frais BIO</p> <p>Fruit local de saison</p>
Jeudi	<p>B Salade de haricots verts BIO</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Riz créole</p> <p>Brie</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Nuggets végétal</p> <p>Potatoes</p> <p>Chanteneige</p> <p>B Crème dessert BIO</p>	<p>B Salade de saison BIO</p> <p>Raclette Filet de poisson sauce crème</p> <p>Pommes vapeurs et fromage à raclette</p> <p>Compote de poires (ind)</p>
Vendredi	<p>B Salade de saison BIO</p> <p>Quenelles sauce béchamel</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>A qui la fête? Galette des rois</p>	<p>B Salade de boulghour BIO</p> <p>Œuf dur à la florentine ** et croûtons (Epinards hachés)</p> <p>Mimolette et St Paulin</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>Velouté du chef de légumes</p> <p>Hoki sauce aux 4 épices</p> <p>B Semoule BIO</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>

	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février
Lundi	<p>B Taboulé BIO</p> <p>Quenelles locales sauce aurore</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Pavé frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves en salade</p> <p>Galettes lentilles boulghour et légumes cuits</p> <p>B Gratin de salsifis et pomme de terre</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>B Salade de pommes de terre BIO</p> <p>Paupiette de poisson sauce crème</p> <p>Purée de courges</p> <p>Saint Félicien Local et Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Salade de saison</p> <p>Farfalles au saumon**</p> <p>B Camembert BIO</p> <p>Compote de pommes (ind)</p>	<p>NOUVEL AN Samoussa de légumes</p> <p>Filet de poisson sauce aigre douce</p> <p>CHINOIS Riz cantonnais</p> <p>Petit suisse BIO</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Chou rouge en salade</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>B Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Tarte au flan</p>
Jeudi	<p>B Salade de haricots verts BIO</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Filet de hoki sauce julienne</p> <p>B Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Velouté aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Terrine de poisson</p> <p>B Omelette BIO</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>Reblochon</p> <p>Fruit local de saison</p>
Vendredi	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>B Carottes BIO à la crème</p> <p>CHANDELEUR Vache picon</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>B Concombre BIO au yaourt</p> <p>Curry de poisson à l'indienne</p> <p>LE CHACAL Purée de patates douces</p> <p>ET LE CHAMEAU Yaourt nature et miel</p> <p>Salade d'agrumes à la fleur d'oranger</p>	<p>B Carottes BIO râpées</p> <p>Filet de poisson sauce forestière</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote pommes abricots (ind)</p>