



Menus du 21 janvier au 1 février

publié le 10/01/2008

LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
ades vertes variées	Taboulé	Entrées chaudes	Crudités
	Salades composées variées	Colin frit	Langue de bœuf à la diable (France)
	Noix de joue de porc	Beignets de poisson	Foie de veau poêlé
Je au riz	Jambon braisé	Epinards à la crème	Pommes persillées
rottes	Haricots verts	Courgettes sautées	
	Céleri au jus	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
ourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Roulé à la confiture	Fruits déguisés
its	Entremets à la pistache	Gâteau chocolat - coco	
	Abricotine		

LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 31	VENDREDI 1
ade paysanne	Charcuterie	Terrine de légumes	Pamplemousse - Orange
dives aux noix	Calmars frits	Terrine de poisson	Radis
ade verte - Emmental	Lieu fumé au beurre citronné	Poulet à la méridionale	Tomates - Mozzarella
ulash de bœuf au orika (France)	Gratin de poireau	Poulet grillé	Tartiflette
occhis	Côtes de bette	Ragoût de légumes	
dives au jus	Yaourt ou fromage	Petits pois	
ourt ou fromage	Fromage blanc nature	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage

uits	Fromage blanc aux fruits	Crumbles variés	Fruits au sirop
------	--------------------------	-----------------	-----------------



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.