

# Restaurant scolaire de la ville de Saint-Giron

## Menus du mois de janvier 2018

Lundi 08 janvier	Mardi 09 janvier	Mercredi 10 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
Sucrine au palmier, croûton, amande Pâtes à la carbonara Petits Filous Fruit de saison	Sardine à l'huile sur lit de laitue Saucisse grillée Flageolets au jus persillé Yaourt à la vanille	Cocktail de crevettes, avocat, mangue Steak poêlé Endives braisées au parmesan Fromage blanc aux fruits	Potage de légumes Lapin rôti à la moutarde Galette de pommes de terre Poêlée rustique Galette des rois	Carottes râpées anchois à l'ail Jambon blanc Gratin de blettes pommes de terre Fruit de saison
Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Mercredi 17 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
Radis beurre Rôti de porc orloff Purée maison Compote biscuit	Salade verte aux agrumes et panais râpé <b>Tajine d'agneau</b> Semoule Fromage Fruit de saison	Salade coleslaw Omelette aux dés de courgette et gruyère Pommes dauphine maison Fromage Fruit de saison	Velouté de brocolis au mascarpone Pommes de terre farcies Duo de légumes Fromage blanc Confiture de lait fermière	Saucisson sec et à l'ail Poisson pané citron Haricots verts persillés Riz au lait maison

! Les **aliments bio** sont signalés en vert - Ce mois-ci, les salades vertes bio sont en provenance de Soueix (09140).

! De façon exceptionnelle, le plat principal peut être changé ou interchangé (grèves, etc...)

! Un plat de substitution unique sera proposé aux enfants bénéficiant de régimes spéciaux.

! Les œufs sont issus de volailles élevées en plein air.

! Conformément au décret n°2002-1465 du 17 mars 2002, toutes les viandes bovines servies dans notre restaurant sont d'origine française.

Pour le Maire-adjoint et par délégation,  
Jean-Pierre CABROL  
Directeur Général des Services

# Restaurant scolaire de la ville de Saint-Giron

## Menus du mois de janvier 2018

Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Mercredi 24 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
Lentilles vertes en salade Boulettes de veau sauce tomate Haricots verts jeunes carottes Yaourt Fruit de saison	Velouté patate douce coco épices Poisson frais sauce verte Poêlée haricots plats, poivrons, pois chiche Pain perdu maison	Oeuf mayo Nem au cantal et pomme fruit Salade de mâche au raisin Fruit de saison	Betterave en salade Pintade rôti Chou vert braisé Pommes rissolées Salade de fruits fraîche	Mesclun et son pané au fromage Rôti de boeuf sauce forestière Poêlée de légumes Crème dessert
Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Mercredi 31 janvier	Jeudi 1 <sup>er</sup> février	Vendredi 02 février
Salade de maïs Pâtes bolognaises Yaourt Fruit de saison	Mâche à l'avocat oeuf dur Escalope de volaille panée Pommes de terre boulangère Yaourt	Bouillon vermicelle Tarte feuilleté carottes courgettes lardons Jambon Fromage Fruit de saison	Concombre vinaigrette Wings de poulet Frites Glace	Pâté de campagne cornichon Saumon en croûte Riz aux petits légumes Yaourt aux fruits

! Les *aliments bio* sont signalés en vert - Ce mois-ci, les salades vertes bio sont en provenance de Soueix (09140).

! De façon exceptionnelle, le plat principal peut être changé ou interchangé (grèves, etc...)

! Un plat de substitution unique sera proposé aux enfants bénéficiant de régimes spéciaux.

! Les œufs sont issus de volailles élevées en plein air.

! Conformément au décret n°2002-1465 du 17 mars 2002, toutes les viandes bovines servies dans notre restaurant sont d'origine française.

Pour le Maire-adjoint et par délégation,  
 Jean-Pierre CABROL  
 Directeur Général des Services