

Menus de la cantine scolaire du mois de janvier

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Velouté du Barry	Rillette	Sucrine	Velouté de légumes	Paëlla de la mer Crevette Moule Poisson Chorizo	Laitue	Potage vermicelle	Betterave	Velouté de citrouille	Salade de haricots verts
Plat	Steak	Chipolata	Croque monsieur	Sauté de veau		Pâté de pommes de terre	Poulet	Riz cantonnais	Rôti de porc	Brandade de poisson
Accompagnement	Pâtes à la bolognaise	Choux brocolis		Haricots verts		Carottes vichy	Gratin de courgette			
Dessert	Orange	Yaourt myrtille	Clémentine	Yaourt nature		Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Fromage frais des Prés Verts	Flan vanille	Gâteau au Yaourt
	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Carottes râpées	Soupe oignon et croutons	Burger et frites	Potage petites étoiles	Rillette de saumon	<u>Spécialités orientales</u> Entrée	Feuilleté tomate et fromage	Sucrine	Salade de blé	Potage au poireau
Plat	Spaghetti carbonara	Omelette à la ciboulette		Bœuf bourguignon	Quiche végétarienne		Couscous	Pintade	Pizza campagnarde	Œufs durs
Accompagnement				Haricots blancs		Petits pois carotte		Epinards à la crème		Riz au curry
Dessert	Poire	Tarte aux fruits		Salade de fruits	Tome des Prés Verts	Pomme au four	Sablé	Mandarine	Pomme	Tarte

Viande locale	Laitage de M Pierre Maugein à Saint Chamant	Menu végétarien
Fromage laitage bio GAEC des Prés Verts à Saint Mexant	Produit biologique	Poisson frais la Cabane du Pêcheur à Tulle
Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne	Plat "fait maison"	Volaille de M ^{me} Brigitte Bel à Espartignac
Menu avec spécialités ou repas extérieurs		