



MENU CANTINE CHEFFOIS JANVIER 2019

BONNE ANNEE !

Lundi 07/01/2019	Mardi 08/01/2019	Jeudi 10/01/2019	Vendredi 11/01/2019
Taboulé Cordon bleu de volaille Petits pois nature Kiwi	Pavé de hoki msc à la nantaise Riz Croix de malte Yaourt aromatisé aux fruits	Carottes râpées Paupiette de veau Haricots verts persillés Galette des rois briochée	Tartiflette-c-r Yaourt sucré Orange
Lundi 14/01/2019	Mardi 15/01/2019	Jeudi 17/01/2019	Vendredi 18/01/2019
Rôti de porc-r Coquillettes Fromage blanc sucré Clémentines	Salade gourmande Filet de colin msc pané Chou brocolis Crème dessert vanille	Rôti de boeuf-f Purée de pommes de terre Carré président Compote de pommes bananes allégée	Quiche lorraine-r Blanc de dinde aux légumes Carottes Poire
Lundi 21/01/2019	Mardi 22/01/2019	Jeudi 24/01/2019	Vendredi 25/01/2019
Crêpe au fromage Boeuf bourguignon Haricots beurre Liégeois chocolat	Betteraves mimosa Longe de porc au miel-r Marmite potagère Gâteau des abeilles au yaourt à	Oeufs brouillés nature Frites au four Pont l'evêque aop Banane	Paëlla au poisson-c-r Vache qui rit Clémentines
Lundi 28/01/2019	Mardi 29/01/2019	Jeudi 31/01/2019	Vendredi 01/02/2019
Palette de porc-r Epinards hachés béchamel Carré président Pomme bio	Céleri rémoulade Filet de colin à la brestoise Semoule couscous nature Crème dessert caramel	Rillettes-r Langue de boeuf sauce tomate Haricots verts à l'ail Compote de poires et gâteaux secs	Carottes râpées Filet de dinde nature Pommes de terre vapeur Semoule de millet à la vanille

Attention, les menus proposés dans ce planning peuvent être différents de ceux mis en ligne sur le site de Restoria et restent valables sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement.