



MENU JANVIER 2019

7	8	9	10	11
	Soupe de légumes Cordon bleu de dinde Salade de pâtes écologiques et légumes Galette des rois	Brocoli à la vapeur Saucisse catalane Haricots blancs Fruit / yaourt	Trinxat de Cerdanya Rond de boeuf de Gérone Champignons avec carottes écologiques Fruit	Riz intégral aux oignons et raisins secs Poisson frais Salade paysanne Fruit / fromage
14	15	16	17	18
Riz complet à la sauce tomate Omelette écologique Salade de radis et maïs Fruit	Pâtes à la sauce de carottes Poisson frais Salade de crudités Fruit	Gratin daupinois Filet de porc Pommes au four Fruit / yaourt	Crème de légumes Boeuf de Gérone en sauce "fricandó" Semoule intégrale écologique Fruit / fromage	Soupe de pâtes écologiques Cuisse de poulet rôti Frites et salade verte Fruit
21	22 Menu végétarien	23	24	25
Haricots verts écologiques avec pommes de terre Poisson pané Salade Américaine au chou et carottes Fruit / yaourt	Lentilles écologiques avec des légumes Riz complet artichauts et champignons Salade avec poivrons et olives Fruit	Spaguettis écologiques avec sauce de chou-fleur et fromage Steak de boeuf de Gérone Poivrons aux four Fruit/ fromage	Crème de citrouille Omelette de pomme de terre espagnole Salade de croustons et jambon Fruit	Minestrone de légumes sautés aux oignons Poulet aux herbes Frites Fruit
28	29	30	31	1
Riz complet avec sauce aux épinards Ragoût de porc Aubergines au four Fruit	Crème de courgette Boulettes de boeuf de Gérone en sauce Taboulé écologique Fruit / fromage	Pois chiche à la sauce tomate Oeufs pochés écologiques à la sauce béchamel Salade Fruit	Sauté de brocoli et oignons Poulet au curry Pâtes écologiques au beurre Fruit	Ratatouille et pommes de terre au four Poisson frais Croquettes aux épinards Fruit / yaourt