



MENU JANVIER 2019
 ECOLE DES MONTS D'AMAIN COURTOMER

	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	vendredi 11
Entrée	Potage	Carottes râpées	Salade verte / œufs	Concombres à la crème
Plat et Accompagnement	Saucisses Lentilles Bio	Escalope de dinde Haricots verts	Sauté de veau Riz / champignons	Boulettes de bœuf Poêlée de légumes
Fromage et/ou dessert	Camembert Fruit	Entremet chocolat	Mimolette Compote de poires	 Galette des Rois
	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	vendredi 18
Entrée	Macédoine	Quiche	Salade / Gruyère	Céleri rémoulade
Plat et Accompagnement	Dos de cabillaud sauce Aurore Riz	Bœuf au jus Brocolis	Paupiette de dinde Petits Pois	Spaghetti Bolognaise
Fromage et/ou dessert	Fromage Fruits de saison	Cocktail de fruits	Fromage blanc	Fromage Compote de pommes allégée
	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	vendredi 25
Entrée	Potage	Betteraves/maïs	Salade verte / mimollette	Canapés fromage
Plat et Accompagnement	Sauté de canard Haricots Blancs	Steak de veau Haricots Beurre	Hachis de la mer	Poulet Ratatouille
Fromage et/ou dessert	Fromage Fruits	Fromage Ananas	Panna Cotta aux fruits rouges	Fruits
	Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 31	
Entrée	Carottes râpées	Filets de maquereau	Salade composée	
Plat et Accompagnement	Tomates farcies Semoule	Jambon Gratin Dauphinois	Cordon Bleu Petits Pois / Carottes	
Fromage et/ou dessert	Fromage Liégeois	Fruits	Flan caramel	