



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

CANTINES SCOLAIRES

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
EPIPHANIE Sauté de porc° au curry Carottes vichy Fromage Gâteau des Rois 3	Salade de betteraves Hachis ** Parmentier Compote de fruits 4		Quenelles sauce Provençale Riz créole Fromage Fruit de saison 5	Salade de pâtes Poisson pané Haricots beurre Yaourt nature sucré 7
Pois chiches en vinaigrette Œufs à la florentine Compote de fruits 10	Tajine de dinde au citron Semoule Fromage Mousse au chocolat 11		Boulettes de bœuf sauce catalane Pommes de terre Fromage Fruit de saison 13	Paëlla de la mer Fromage blanc Fruit de saison 14
Salade de haricots verts Pâtes à la bolognaise** et emmental râpé Cocktail de fruits 17	Taboulé Crêpe au fromage Petits pois carottes Biscuit 18		Pâté de campagne Rôti de dindonneau Gratin de choux-fleurs Flan vanille 20	Beignets de poisson Riz aux petits légumes Fromage Fruit de saison 21
Saucisse° Lentilles Fromage Liégeois vanille 24	Salade verte et croûtons Gratin de gnocchetti Brocoli fromage et mozzarella Biscuits locaux 25		L'INDE Carottes râpées vinaigrette au miel et au gingembre Haut de cuisse de poulet sauce tikka massala Riz Banane 27	Anniversaire Pavé de colin sauce provençale Blé Fromage Pâtisserie 28
Raviolis et emmental râpé Fromage blanc Compote de fruits 31				

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

* France

** Italie

*Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc. Ils seront adaptés au service en self