



MENUS DE JANVIER-FEVRIER 2020

Les repas de vos enfants sont élaborés dans la cuisine du CFM de Reignac à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale, et des produits Bio



Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Salade d'endives Emmental	Concombres à la crème	potage poireaux pdt bio	SAVEURS DE L'ORIENT	Œuf mayonnaise
Tortellini au bœuf	sauté de poulet aux champignons	quiche aux 3 fromages	Carottes bio râpées à la marocaine	Brandade de poisson
Sauce tomate maison	Haricots plats	Salade verte	Tajine de mouton bio	salade verte
Yaourt Bio	Compote	Clémentine	Semoule de couscous à la tunisienne	Pomme Bio
		G5	Fromage blanc au miel	
Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Salade mache betterave mais	NOUVEL AN CHINOIS	SAVEURS DE FRANCHE-COMTE	Pâté campagnard	salade verte fromage
spaghetti bio carbonnara	Nem poulet	feuilleté francomtois	sauté de veau Bio marengo	filet de lieu sauce citron
Emmental râpé	emince de dinde a l'aigre douce	tartiflette	Salsifis	duo pdt carotte bio
fruit	riz cantonais	salade verte	Panacotta fruits rouges	banane
	coupe mangue fruit jacquier litchees	tarte myrtilles		
		G4		
Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
<i>C'est la Chandeleur</i>				
Chou blanc moutardé	Taboulé semoule bio	salade rosalie	Salade de haricots verts Bio	chorizo
Emincé de porc lyonnaise	gratin d'endives pdt jambon	saucisse	Quiche au thon	Poisson sauce catalanne
Riz Bio à la tomate	fromage	lentilles bio cuisinées	Salade verte	Purée de carottes bio
Crêpe au sucre	fruit	pomme au four au caramel	yaourt bio	Fromage blanc oreo
		G3		

Toutes nos viandes fraîches sont d'origine française

En raison d'une utilisation majoritaire de produits frais, ces menus peuvent être modifiés.



Chaque jour, du pain frais et bio est livré dans les écoles de Saint Caprais, Pleine selve, Marcillac (lundi), CFM, et centres de loisirs