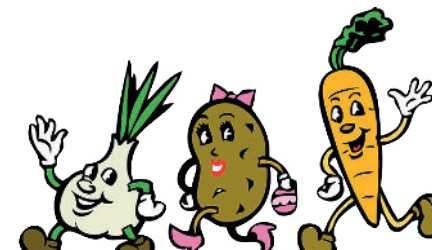








# Menu école du Surville



Date	lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 5 au 9/01	Feuilleté au fromage Filet de poulet à la crème Printanière de légumes Yaourt aux fruits	Salade composée Falafels à la menthe Spaghettis sauce tomate St paulin Gâteau des rois 	Gardianne de taureau Riz camarguais pilaf Samos Fruit	Salade d'effilochée d'endives Meunière de poisson blanc Haricots verts sautés Fromage
semaine du 12 au 16/01	Salade composée Brochette de volaille au romarin Poêlée de légumes St nectaire Fruit	Salade savoyarde Escalope cordon bleu Petits pois à la française Compote de pommes	Rôti de veau forestière Pommes duchesse Vache qui rit Fruit	Salade de riz Quenelle nature gratinée Jardinière de légumes Petit suisse 
semaine du 19 au 23/01	Carottes râpées Gnocchis gratinés Sauce tomate Kiri Eclair au chocolat 	Daube marseillaise Fusillis au beurre Babybel Fruit	Salade composée Steak haché de boeuf Pommes allumettes Fromage blanc	Quiche lorraine Filet de colin à l'aneth Carottes Vichy St Moret Fruit
semaine du 26 au 30/01	Crudités Saucisse de Toulouse Lentilles blondes aux oignons P'tit Louis Compote à boire	Salade verte à l'emmental et aux noix Rôti de porc à la moutarde Purée de légumes Fruit	Blanquette de veau Riz pilaf Tome noire Fruit	Salade coleslaw Nuggets de blé Gratin de courge Crème dessert 

 Repas végétariens

Menus prévisionnels établis par Jean-Pierre Bartolomei, cuisinier, validés par Carole Boulanger, Diététicienne

