



## Les menus du mois de janvier 2019

Bonne Année



### Régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 7 au 11 janvier semaine 2	Pizza Poulet <b>LR</b> Petits pois à la française Saint nectaire et cabécou <b>Pomme BIO</b>	Pamplemousse Lasagnes gratinées <b>(bœuf BIO)</b> Bichocos	Velouté de <b>courgettes BIO</b> à la vache qui rit + croûtons Croque Monsieur Kiri / banane  <i>Goûter : crème vanille / plumetis</i>	Chou chinois vinaigrette Poulet <b>Carottes BIO</b> vichy Riz créole Yaourt aromatisé	<u>Menu savoyard proposé par le conseil municipal des jeunes de Balaruc les bains</u> <b>Salade verte BIO</b> Gratin de pommes de terre façon raclette Compote <b>Pain au maïs</b>
Du 14 au 18 janvier semaine 3	Pizza Saucisse Mélimélo de haricots <b>Tomme de vache BIO</b> Ananas	<b>Menu alternatif</b> Concombre / maïs / mozzarella Couscous aux légumes Yaourt à boire Tarte aux pommes	<b>Salade mélangée BIO</b> Poulet basquaise Riz Flan  <i>Goûter : pain / chocolat / pomme</i>	<b>Carottes BIO</b> râpées Tarte aux céréales et aux légumes PdeT en robe des champs / beurre Crème au caramel	Soupe de <b>courge BIO</b> croûtons et emmental râpé <b>Escalope panée</b> Camembert et morbier Clémentine
Du 21 au 25 janvier semaine 4	Roulé au fromage Navarin d'agneau <b>Chou fleur BIO</b> au gratin Petit louis coque Orange	Radis / beurre Rôti de porc <b>LR</b> Flageolets <b>Fromage blanc BIO</b>	<b>Endives BIO</b> / dés de chèvre Jambon Purée Yaourt NS  <i>Goûter : pain / chocolat</i>	Mâche Tartiflette (PdeT / jambon fumé / reblochon) <b>Compote BIO</b>	<b>Betteraves SANS œuf dur</b> Brochette de dinde / ketchup Purée de <b>céleri rave BIO</b> Tomme de savoie et carré de ligeuil Pomme <b>Pain complet</b>
Du 28 janvier au 1er février semaine 5	Laitue iceberg Goulash ( <b>bœuf BIO</b> ) Blé Crème au chocolat	<b>Menu alternatif</b> <b>Salade verte</b> Gratin de <b>macaronis BIO</b> à l'ancienne Velouté fruit palmitos	Kébab ( émincés de dinde marinés / salade / tomate <b>SANS</b> mayonnaise) Pommes campagnardes <b>Petits suisses BIO</b>  <i>Goûter : Compote / bichocos</i>	Soupe de légumes croûtons et <b>emmental râpé BIO</b> <b>Paupiette de veau</b> Vache qui rit Banane	Saucisson / cornichons <b>Poulet</b> Brocolis au gratin <b>Cantal BIO</b> Poire

**SV** : Sans viande

**SP** : Sans porc

**PL** Produit Local



**LR** : Label Rouge

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique



**SdeF** : Sud de France

**NB** : les menus sont susceptibles d'être modifiés



**MSC** : Ecolabel pêche durable