



LUNDI 05/01	MARDI 06/01 <i>Menu végétarien</i>	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01 <i>Menu bio</i>
 Saucisson à l'ail & beurre Gratin de poisson MSC à l'armoricaine Riz Fromage frais aux fruits	 Potage aux poireaux Escalope panée végétale Gratin de salsifis & pommes de terre vapeur Galette des rois	 Carottes râpées & segments d' agrumes Spaghetti à la bolognaise (bœuf bio) Crème dessert vanille	Macédoine de légumes bio Rôti de porc bio sauce au Maroilles Frites bio & salade Clémentine
LUNDI 12/01	MARDI 13/01 <i>Menu végétarien</i>	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01 <i>Menu bio</i>
Couscous (légumes frais & pois-chiches) (Poulet & boulettes de bœuf) 1/8 camembert IGP Salade de fruits frais	Crudités variées Haché végétal Gnocchi à la courgette & au Grana Padano Mousse au chocolat	Asperges mimosa Emincé de poulet VF saveur kebab Frites bio Barre glacée	Céleri rémoulade bio Saucisse chipolata bio Chou rouge & pommes bio Pommes de terre Donut sucré
LUNDI 19/01 <i>Menu bio</i>	MARDI 20/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01 <i>Menu végétarien</i>
Haricots verts bio en salade Omelette nature bio Frites bio & salade Crème brûlée	 Œuf au thon Rôti de veau Macaroni Fruit frais	Feuilleté au fromage Vol au vent (volaille VF) Riz Liégeois laitier	 Soupe à l' oignon Filet de poisson blanc MSC Brocolis & pommes de terre Ile flottante
LUNDI 26/01	MARDI 27/01 <i>Menu bio</i>	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01 <i>Menu végétarien</i>
Calamars à la romaine Rôti de bœuf VF Gratin dauphinois (pommes de terre) Salade de fruits frais	Potage aux légumes bio Sauté de dinde bio Petits pois & carottes bio Pommes campagnardes Fromage blanc battu bio	Mousse de canard Poisson meunière MSC Carottes parisiennes Blé cuit Fruit frais	Mâche & mimolette IGP Boulettes végétales Purée (pommes de terre) Gélifié laitier
LUNDI 02/02 <i>Cuisine Ch'ti</i>	MARDI 03/02 <i>Cuisine italienne</i> <i>Menu végétarien</i>	JEUDI 05/02 <i>Cuisine Grecque</i>	VENDREDI 06/02 <i>Cuisine Espagnole</i>
 Salade d' endives & brique du Nord IGP Carbonnade Flamande (bœuf) Frites Crêpe à la cassonade	Potage à la tomate Gratin de pâtes aux légumes frais & pesto Panna cotta	 Salade à la fêta IG Moussaka au bœuf Riz Yaourt à la grecque	Paëlla au poulet Fromage de brebis Crème catalane
LUNDI 09/02 <i>Menu bio</i>	MARDI 10/02	JEUDI 12/02 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 13/02
Carottes au citron bio Sauté de porc bio Choux de Bruxelles bio Pommes de terre vapeur Yaourt nature sucré bio	Betteraves rouges et chèvre frais Emincé de poulet VF Pommes rissolées Salade de fruits frais	Potage Saint-Germain (pois-cassés) Croustillant au fromage Torsades Glace	Crudités variées Penne aux 2 saumons MSC Purée de fruits

Les produits de saison* entrant dans la composition des repas sont en gras et italique.

Le menu est établi au plus près de la réglementation du GEMRCN et de la loi EGALIM.

Les produits Bio peuvent être temporairement remplacés par des produits conventionnels.

L'origine de toutes les viandes est affichée dans nos restaurants le jour de sa consommation.

Site de la Ville : www.ville-escaudain.fr

