

## Menus des écoles du 8 au 26 janvier 2018

Semaine n° 2  
Du 08 au 12 jan  
2018

LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Betteraves rouges mimosa	Houmous** (purée de pois-chiche au sésame)	Macédoine mayo	Crudité** au thon sauce yaourt	Bouillon vermicelle**
Lieu basquaise Torsades**	Brochette orientale Chou-fleur béchamel**	Gigot d'agneau* gratin de courge**	Saucisse de Toulouse* Haricots verts**	Pot-au-feu** Pdt**
Fruit**	Smoothie exotique	Fruit**	Liégeois vanille	Tarte aux fruits

Semaine n° 3  
Du 15 au 19 jan  
2018

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Crudité**	Salade** au surimi	Avocat vinaigrette**	Crudité**	Crêpe au fromage
Escalope normande (pommes**)	Omelette** au gruyère Duo de haricots**	Hamburger pdt au four	Carbonade** flamande (bœuf) Ebly**	Blanquette de poisson Purée de carottes**
Fromage blanc** à la confiture	Pêche au sirop	Fruit**	Tiramisu	Fruit**

Semaine n° 4  
Du 22 au 26 jan  
2018

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Crudité**	Endives aux croûtons-raisins secs-feta	Saucisson à l'ail* / salade**	Oeuf** mayo	Salade de lentilles**
Paella au poulet	Veau** aux dattes Salsifis/pdt**	Tortilla Mexicaine (dinde - poivrons – sauce tomate )	Moules marinière Coquillettes	Quiche** lorraine Salade verte**
Compote de pommes**	Gâteau au yaourt	Fruit**	Fruit**	Milk-shake banane

*La totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". 2 astérisques signifient qu'il s'agit d'un produit bio, un seul astérisque signifie production locale distribuée le plus souvent par la Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine ariégeoise (élevage, abattage, et découpage).*

**Vous pouvez retrouver les menus sur le site [www.freychede.fr](http://www.freychede.fr)**