

# Saint Christol

# Mois de Janvier 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4/1 au 8/1	Roulé au Fromage Hoki Pané & Citron Haricots Verts à l'Ail Fromage Frais Sucré Fruit	Salade Coleslaw Tajine de Dinde Pomme Rissolées Emmental Liégeois au Chocolat		<b>J'AIME LA GALETTE</b> Laitue Iceberg Rôti de Bœuf au Jus Chou Fleur Béchamel Fromage Fondu <b>Galette des Rois</b>	<b>LE JOUR DU VÉGE</b> Betterave Mimosa Tortellonis Pomodoro Mozzarella Yaourt Aromatisé Fruit
du 11/1 au 15/1	Crêpe au Fromage Escalope de Poulet au Jus Carottes Tomate Sauge Fromage Frais aux Fruits Fruit	<b>LE JOUR DU VÉGE</b> Concombre Vinaigrette Semoule Façon Couscous Mimolette Tarte Normande		Maïs Vinaigrette Chipolatas* Lentilles Yaourt Nature Sucré Fruit <small>*Saucisse de Volaille</small>	Radis Emincé Enrobante à l'Ail Pavé de Merlu MSC Waterzoï Riz de Camargue Créole Camembert Compote de Pomme
du 18/1 au 22/1	Céleri Rémoulade Paupiette de Veau Forestière Tortis Saint Nectaire AOC Compote Pomme Fraise	Taboulé Limande Meunière MSC & Citron Epinard Béchamel Fromage Blanc Sucré Fruit		<b>LE JOUR DU VÉGE</b> Laitue Iceberg Omelette Mélange de Légumes Brocolis Petit Moulé Nature Cake aux Amandes	Carottes Râpées Emincé de Bœuf Sce Andalouse Purée de Pomme de Terre Brie Pointe Flan Nappé Caramel
du 25/1 au 29/1	<b>LE JOUR DU VÉGE</b> Potage de Légumes Nuggets de Blé & Ketchup Haricots Vert à l'Ail Yaourt Aromatisé Fruit	Salade de Mâche Gratin de Macaronis à la Dinde Coulommiers Compote Pomme Abricot		Salade Grecque Gardianne de Taureau AOC Riz de Camargue Pilaf Saint Paulin Mousse au Chocolat	Pâté de Foie* Colin MSC Napolitain Purée de Carotte Fraidou Fruit <small>*Coupelle de Pâté de Volaille</small>
	Nouveauté	Origine France	Plat végétarien	Local	<small>Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc</small>