



# MAIRIE DE CABANAC & VILLAGRAINS

## RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 6 AU 31 JANVIER 2025



	Du 6 au 10 Janvier	qualité	Du 13 au 17 Janvier	qualité	Du 20 au 24 Janvier	qualité	Du 27 au 31 Janvier	qualité
LUNDI	Soupe tomate-vermicelles Boulette de bœuf à l'origan Petit-pois au jus Mimolette Galette des Rois		Salade iceberg aux croûtons Blanquette d'haricots-blancs Riz basmati Edam Liégeois		Coleslaw Tajine de dinde aux abricots Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison		Velouté carottes-lait de coco Quiche aux poireaux Salade verte Emmental Fruit frais de saison	
	<i>Cake marbré + clémentine</i>		<i>Banane + pain d'épices</i>		<i>Barre Bretonne + lait</i>		<i>Brioche + confiture</i>	
MARDI	Chou blanc aux raisins Lentilles à la Mexicaine Coquillettes Petit cotentin Fruit frais de saison		Potage maïs-patates douces Mijoté de veau aux olives Carottes Vichy Coulommiers Fruits frais de saison		Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux légumes Salade mêlée Mimolette Compote de pommes		Céleri rave aux pommes Chipolatas Lentilles préparées Camembert Fromage blanc confiture	
	<i>Céréales + lait</i>		<i>Brioche + confiture</i>		<i>Pain + pâte à tartiner</i>		<i>Clémentine + cake au chocolat</i>	
MERCREDI	Velouté de poireaux Croque raclette Salade verte Tome Galette des Rois		Batavia et endives en salade Parmentier de poisson Assortiments de fromages Salade d'agrumes		Betteraves aux noix Pennes Sauce Carbonara Assortiments de fromages Fruit frais de saison		Tourin à la tomate Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Assortiments de fromages Gaufre	
	<i>Pain + pâte à tartiner</i>		<i>Gâteau du chef + flan</i>		<i>Céréales + lait</i>		<i>Pain + fromage</i>	
JEUDI	Carottes râpées à l'orange Sauté de porc à la Normande Pommes vapeur Petit-suisse Fruit frais de saison		Crêpe à l'emmental Poulet rôti Purée de chou-fleur Emmental Flan coco		Toast au pesto Poisson du jour au curry Epinards béchamel Brie Ile flottante		 <b>Menu des enfants</b>	
	<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Clémentine + pain au lait</i>		<i>Gâteau du chef + jus de fruits</i>			<i>Pomme + biscuit</i>
VENDREDI	Pâté de campagne Filet de colin pané Brocolis Brie Pâtisserie du chef		Chou chinois vinaigrette Lamelles d'encornet au chorizo Blé pilaf Camembert Pommes		Soupe alphabet Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Gouda Yaourt aromatisé		Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Purée de patates douces Vache Picon Fruit frais de saison	
	<i>Pain + fromage</i>		<i>Crêpe au sucre + lait</i>		<i>Pain + chocolat</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diéticienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC



VG



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Soupe tomate-vermicelles Boulette de bœuf à l'origan Petit-pois au jus Mimolette Galette des Rois	x x		x x							x				
MARDI	Chou blanc aux raisins Lentilles à la Mexicaine Coquillettes Petit cotentin Fruit frais de saison	x		x x			x				x				
MERCREDI	Velouté de poireaux Croque raclette Salade verte Tome Galette des Rois	x		x			x x				x				
JEUDI	Carottes râpées à l'orange Sauté de porc à la Normande Pommes vapeur Petit-suisse Fruit frais de saison						x x				x				
VENDREDI	Pâté de campagne Filet de colin pané Brocolis Brie Pâtisserie du chef	x x	x	x x	x		x x				x				

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade iceberg aux croûtons Blanquette d'haricots-blancs Riz basmati Edam Liégeois	x		x						x	x				
MARDI	Potage maïs-patates douces Mijoté de veau aux olives Carottes Vichy Coulommiers Fruits frais de saison							x			x				
MERCREDI	Batavia et endives en salade Parmentier de poisson  Assortiments de fromages Salade d'agrumes		x	x	x			x			x				
JEUDI	Crêpe à l'emmental Poulet rôti Purée de chou-fleur Emmental Flan coco	X		X				X							
VENDREDI	Chou chinois vinaigrette Lamelles d'encornet au chorizo Blé pilaf Camembert Pommes	x	x		x						x				



ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT A COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Velouté carottes-lait de coco Quiche aux poireaux Salade verte Emmental Fruit frais de saison	x		x				x			x				
MARDI	Céleri rave aux pommes Chipolatas Lentilles préparées Camembert Fromage blanc confiture										x				
MERCREDI	Tourin à la tomate Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Assortiments de fromages Gaufre	x		X				x							
JEUDI	MENUS DES ENFANTS														
VENDREDI	Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Purée de patates douces Vache Picon Fruit frais de saison				x			x			x				