




















# MENUS SCOLAIRES

## du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI 18/01	MARDI 19/01	MERCREDI 20/01 VÉGÉTARIEN 	JEUDI 21/01	VENDREDI 22/01
Salade de lentilles du Gers  	Potage mixé  ou Endives en salade	Radis et beurre	Salade de pâtes  	Potage au potiron  ou Potage mixé ou Endives en salade
Pot au feu de Chalosse IGP Sud-Ouest sauce tomate  	Jambon blanc braisé  	Boulettes végétales tomate basilic sauce tomate	Pépites de colin panées aux 3 céréales	Haut de cuisse ou cuisse de poulet au jus  
Légumes du bouillon  	Haricots blancs béarnais  	Riz camarguais aux pépites de lentilles corail et carottes  	Chou-fleur béchamel  	Pommes boulangères  
Emmental   Kiwi de l'Adour  	Liégeois au chocolat  	Chanteneige  Purée pomme fraise  	Edam  Clémentine  	Yaourt à la vanille  



Les vinaigrettes sont élaborées à base d'huile de colza bio de Mugron et de vinaigre bio.  
Tous les menus sont conçus par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.