

# AU MENU DE LA CANTINE elior®

## RESTAURATION SCOLAIRE

du 7 au 11 janvier

### Lundi

- Betteraves **BIO**
- Cheese burger **VF**
- Frites
- Fraidou
- Corbeille de fruits

### Mardi *Epiphanie*

- Salade d'endives  
*Salade verte aux croûtons \**
- Sauté de boeuf en estouffade **VF**
- Julienne de légumes chapelure Asia
- Fromage blanc
- Galette des rois

### Jeudi

- Carottes râpées vinaigrette  
*Avocat en salade \**
- Echine de porc au camembert **VF**
- Purée de pommes de terre **BIO**
- Yaourt aromatisé / Yaourt nature \*
- Compote de poires  
*Ananas au sirop \**

### Vendredi

- Croûtons de chèvre **CHEF**
- Oeufs durs mayonnaise \*
- Pavé de colin à la basquaise
- Macaroni
- Coulommiers / Tomme blanche \*
- Corbeille de fruits

du 14 au 18 janvier

### Lundi

- Macédoine mayonnaise
- Salade de haricots verts \*
- Chili con carne **VF**
- Riz créole **BIO**
- Petits suisses aux fruits  
*Petits suisses sucrés \**
- Corbeille de fruits

### Mardi

- Céleri rémoulade / Salade verte \*
- Rôti de veau à l'estragon
- Pommes à la fleur de thym  
*Panais braisés \**
- Petit moulé ail et fines herbes  
*Vache qui rit \**
- Flan au chocolat

### Jeudi

- Salade verte
- Tartiflette **CHEF**
- Fromage blanc de campagne au sucre des Alpes
- Compote de pommes

### Vendredi

- Carottes et pommes râpées **BIO**  
*Salade club \**
- Colin pané et quartier de citron
- Haricots verts chapelure pizza
- Saint-Paulin / Montboissier \*
- Cake au citron

du 21 au 25 janvier

### Lundi

- Pamplemousse / Salade douceur \*
- Gratin alpin (crozet et saucisses fumées) **CHEF**
- Brie / Camembert \*
- Liégeois au chocolat

### Mardi

- Céleri rémoulade  
*Endives aux pommes et noix \**
- Sauté de boeuf au paprika **VF**
- Poêlée de carottes et haricots verts
- Croûte noire / Gouda \*
- Eclair au chocolat

### Jeudi

- Potage Longchamps  
*(Pommes de terre / petits pois)*
- Omelette à l'emmental **BIO**
- Piperade et macaroni
- Fromage blanc
- Corbeille de fruits

### Vendredi

- Saucisson sec et comichons  
*Tartine de fête au thon \**
- Tagliatelle au saumon
- Yaourt aromatisé / Yaourt nature \*
- Corbeille de fruits **BIO**

du 28 janvier au 1<sup>er</sup> février

### Lundi

- Iceberg vinaigrette orientale
- Salade chouïdou \*
- Sauté d'agneau de Sisteron aux olives
- Polenta gratinée
- Mimolette / Saint-Paulin \*
- Compote de poires

### Mardi

- Salade de maïs / Taboulé méridional \*
- Nuggets de volaille
- Carottes fraîches persillées
- Petits suisses aux fruits
- Corbeille de fruits

### Jeudi

- Potage de légumes mijotés **BIO**
- Lasagnes **VF** **CHEF**
- Yaourt aromatisé / Yaourt nature \*
- Corbeille de fruits

### Vendredi *Chandeleur*

- Carottes râpées vinaigrette  
*Salade d'endives \**
- Filet de lieu sauce tomate
- Choux-fleurs persillés **BIO**
- Edam / Bleu \*
- Crêpe au Nutella

du 4 au 8 février

### Lundi

- Salade de blé à la méditerranéenne  
*Salade de lentilles vinaigrette \**
- Rôti de boeuf **VF**
- Haricots verts **BIO**
- Carré de l'est / Fournols \*
- Corbeille de fruits

### Mardi

- Salade des Antilles  
*Avocat en salade \**
- Jambon blanc savoyard **LR**
- Gratin dauphinois
- Brie / Camembert \* **BIO**
- Compote de pommes et fraises

### Jeudi *Repas Nouvel An Chinois*

- Salade de soja
- Poulet à la citronnelle **VF**
- Riz créole
- Tomme blanche / Buchette mi-chèvre \*
- Mousse litchis framboises

### Vendredi

- Crème de potiron
- Parmentier de colin
- Fondu Président
- Corbeille de fruits

- BIO** Produit Bio
- LR** Label Rouge
- VF** Viande / Volaille Origine France
- CHEF** Recette du Chef
- \* 2<sup>ème</sup> choix  
(Ecoles Elémentaires uniquement)



Attention !  
Ces menus sont susceptibles de modifications  
en fonction des disponibilités des produits et  
des propositions des producteurs locaux

Retrouvez chaque mois le mensuel sur le site : [www.villedelacrau.fr](http://www.villedelacrau.fr)



## INFOS LEGALES

### La Crau, une ville à la campagne

Janvier 2019

Dépôt légal : janvier 1993

Directeur de publication : M. Christian SIMON

Rédaction, Photos, Dessins : Mairie de La Crau

Création graphique : Mairie de La Crau

Impression : Imprimerie Marim - 04 98 00 13 00

Distributeur : ADREXO - 04 94 30 22 10

Imprimé à 9000 exemplaires

La liste des principaux allergènes présents dans les recettes est à votre disposition sur simple demande auprès du service Restauration Scolaire