



Cantine municipale de Rougé - Validation 2019 & 2020

Rappel :

- **Vous pouvez joindre Gina Bourré au 02.40.28.73.96, ou bien laisser un message sur son répondeur avant 9h30 (même numéro)**
- **La viande bovine servie est d'origine française**
- **Pour des raisons d'approvisionnement, certains composants du menu peuvent être modifiés, merci de votre compréhension.**
- **Régulièrement la salade verte est rajoutée au menu.**

Semaine n° 2 06/01 au 10/01	Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Jeudi 9 Janvier Menu végétarien	Vendredi 10 Janvier
Entrée	Velouté pomme de terre°/ poireaux°	Salade Niçoise* (endives œufs,olives noires,PdeT.)	Salade composée (pommes°/maïs/gruyère)	Potage maison à la tomate
Plat du jour	Filet de poisson carottes° vichy à la crème	Steack haché Haricots verts	Flageolets/ Carottes vichy/ Salade	Blanquette de veau/ Champignons/ semoule/Salade
Dessert	Galette briochée	Camembert Clémentines*	Ananas Yaourt au chèvre°	Tomme de vache bio° Pomme*
Semaine n° 3 13/01 au 17/01	Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier Menu végétarien
Entrée	Salade de mache/champignon	Potage légumes°	Potage maison	Velouté de choux fleur
Plat du jour	Poisson/ P. de terre Epinards à la crème	Pot au feu	Escalope de dinde Crozet / Salade	Omelette° au fromage Salade verte°
Dessert	Fromage coulommier Poire*°	Fromage de chèvre° Banane*	Petits suisses(2x60g) Quart de pomme°	Pomme Entremet vanille
semaine n° 4 20/01 au 24/01	Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Jeudi 23 Janvier Menu végétarien	Vendredi 24 Janvier
Entrée	Betteraves rouges*/ thon	Potage Maggi	Potage de légumes°	Chou fleur vinaigrette
Plat du jour	Jambon Coquillettes/gruyère/Salade	Roti de veau Salsifis/ Salade	Steack végétal Carottes° vichy	Filet de poisson Riz/ épinards
Dessert	Chaussé aux moines Clémentine	Clémentine*	Fromage blanc	Pomme°*

* Légumes ou fruits de saison

° Producteurs locaux

Semaine n° 5 27/01 au 31/01	Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier Menu végétarien	jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Entrée	Friand au fromage	Potage de légumes°	Potage maggi	Carottes° râpées
Plat du jour	Escalope de poulet Haricots beurre	Lentilles vertes Salade	Brandade de poisson (colin)	Rôti de bœuf° Macaronis au gruyère/ Salade
Dessert	Compote de pommes/poires bio	Fromage° Ananas	Brie Yaourt de chèvre°	Pomme°*
semaine n° 6 du 03/02 au 07/02	Lundi 3 Fevrier	Mardi 4 Fevrier	Jeudi 6 Fevrier	Vendredi 7 Fevrier Menu végétarien
Entrée	Betteraves cuites	Potage de légumes°	Salade verte°/ avocat	Potage de légumes*
Plat du jour	Poisson vapeur (lieu) Poêlée champêtre (har.v/poiv./oignon/Broc/champ.)	Lapin à la moutarde° Pommes de terre°/ Salade	Bœuf carottes°/ Pruneaux Riz	Haricots blancs/ carottes
Dessert	Flan nappé caramel	Coulommiers Poire*	Comté Compote pomme rubarbe bio°*	Gruyère Clémentine*
semaine n°7 du 10/02 au 14/02	Lundi 10 Fevrier Menu végétarien	Mardi 11 Fevrier	Jeudi 13 Fevrier	Vendredi 14 Fevrier
Entrée	Potage de courge	Carottes° râpées/ Pommes	Potage maison tomate°	Œufs° mayonnaise / salade
Plat du jour	Jardinère de légumes(P de T./petits pois/carottes) Méli-mélo de salade	Jambon/ Frites Salade°	Blanquette de veau° Blé/ salade°	Filet de poisson à la crème (cabillaud) Brocolis* poêlés
Dessert	Gouda Kiwis°*	Entremet pistache	Babybel Clémentine*	Munster Tarte aux pommes*°

Viande bovine d'origine française

*** Légumes ou fruits de saison**

° Producteurs locaux