






# Restaurant scolaire de Rouziers de Touraine

Janvier 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 7 au 11 janvier	<p>Macédoine à la mayonnaïse</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>POMME</b></p>	<p><i>Journée « PLAISIR »</i></p> <p>Chou chinois à l'emmental</p> <p>Tajine d'agneau à l'ananas</p> <p>Haricots bicolore ☼</p> <p>Fromage portion</p> <p>Galette des rois</p>	<p><b>CAROTTES RAPEES</b> au citron</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Camembert</p> <p>Entremets au chocolat</p>	<p>Potage de potirons et pommes de terre</p> <p>Rôti de porc au lait</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Tome blanche</p> <p><b>ANANAS FRAIS</b></p>
Du 14 au 18 janvier	<p>Cake au chorizo maison</p> <p>Sauté de bœuf marengo</p> <p>Petits pois</p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>CLEMENTINES</b></p>	<p>Salade de mâche, <b>BETTERAVES</b> et pommes</p> <p>Saumonette au beurre citronné</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Pêche façon melba</p>	<p><b>CELERI RAVE</b></p> <p>Omelette aux petits légumes</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Salade verte multicolore</p> <p>Tartiflette maison</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Mousse à la framboise</p>
<p><i>Animation : "Les fruits exotiques"</i></p>				
Du 21 au 25 janvier	 <p>Velouté de lentilles</p> <p>Filet de hoki à la bordelaise</p> <p><b>BROCOLIS</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>BANANE</b></p>	<p>Salade exotique à l'avocat et au pamplemousse</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons</p> <p>Purée</p> <p>Bûche noire</p> <p>Entremets framboise litchi</p> 	<p>Duo de saucissons</p> <p>Curry de poulet au lait de coco</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Brie</p> <p><b>POMME</b></p>	 <p>Méli mélo de <b>CHOU BLANC</b>, <b>CAROTTES</b> et raisins secs</p> <p>Porc au caramel</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tarte aux kiwis</p>
Du 28 au 31 janvier	<p>Salade de riz tricolore</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Salsifis persillés</p> <p>Crème de gruyère</p> <p><b>POIRE</b></p>	<p><i>Journée « SANTÉ »</i></p> <p>Endives hivernales ☼</p> <p>Pot au feu du bord de mer et ses petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fondant à l'<b>ORANGE</b></p>	<p>Potage de légumes maison</p> <p>Gratin de pâtes aux œufs</p> <p>Mimolette</p> <p><b>ANANAS FRAIS</b></p>	

☼ Haricots bicolores : haricots beurre, haricots verts  
 ☼ Endives hivernales : endives, mimolette, croûtons

Mélanie CONAN  
Dététicienne  
diplômée



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements  
 Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF)

**PRODUIT DE SAISON / \*PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**

