# MENU DU MOIS DE JANVIER 2023

*Menus à thème du mois : Nouvel an chinois*

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | 3<br>- Salade maïs thon<br>- Cordon bleu<br>- Haricots verts<br>- St Paulin<br>- Crème chocoat | 4<br>- Salade d'endive au chèvre<br>- Cuisse de poulet au papika<br>- Gratin de choux fleur<br>- St Nectaire<br>- Flan | 5<br>- Salade coleslaw<br>- Coquillettes au gorgonzola<br>- Camembert<br>- Galette des rois | 6<br>- Mousse de foie<br>- Longe de thon sce provençale<br>- Pomme de terre vapeur<br>- Brie<br>- Compote de pommes |
| 9<br>- Pâté en croute Richelieu<br>- Paupiette de lapin aux petits légumes<br>- Petit pois carotte<br>- St Nectaire<br>- Flamby | 10<br>- Quiche au saumon<br>- Poulet à la crème d'estragon<br>- Haricots verts<br>- St Albray<br>- Kiwi | 11<br>- Carottes rapées<br>- Omelette pomme de terre<br>- Salade batavia<br>- Sainte Maure<br>- Galette des rois | 12<br>- Salade charcutière<br>- Tête de filet de veau sce à la normande<br>- Poëlée à la Lyonnaise<br>- St Morêt<br>- Pomme | 13<br>- Choux blanc vinaigrette<br>- Filet de poisson pané frais<br>- Purée de carottes<br>- Emmental<br>- Poire au sirop |
| 16<br>- Macédoine de légumes<br>- Blanquette de veau à l'ancienne<br>- Riz pilaf<br>- St paulin<br>- Paris Brest | 17<br>- Soupe à l'oignon<br>- Friand au fromage<br>- Salade verte<br>- Camembert<br>- Bananes | 18<br>'- Concombre à la crème<br>- Saucisse de Strasbourg<br>- Lentilles verte<br>- Tome blanche<br>- Crème dessert chocolat | 19<br>- Salade batavia<br>- Parmentier de boeuf<br>- Fromage blanc<br>- Roulé à la fraise | 20<br>- Terrine de lotte au poivre vert<br>- Marée fraiche sce beurre blanc<br>- Riz sauvage<br>- Tome grise<br>- Compote maison |
| 23<br>- Choux rouge vinaigrette<br>- Crépe à l'emmental<br>- Salade verte<br>- Bleu des causses<br>- Yaourt aux fruits | 24<br>- Carottes rapées<br>- Kebab<br>- Frite<br>- Camembert<br>- Clémentine | 25<br>'- Salade verte<br>- Couscous maison<br>- Tome blanche<br>- Salade de fruits | 26<br>- Nems au poulet<br>- Emincé de porc mariné au miel<br>- Riz cantonais<br>- Salade de fruits exotiques | 27<br>- Saucisson sec<br>- Dos de colin à l'oseille<br>- Pomme vapeur<br>- Montboisier<br>- Ananas sirop |
| 30<br>- Betteraves rapées<br>- Escalope viennoise<br>- Haricots verts<br>- Cantal<br>- Tarte poire amandine | 31<br>- Carottes rapées<br>- Poëlée de riz aux lentilles vertes<br>- Liégois chocolat | | | |

**BONNE ANNEE**

Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.
Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.

***Cantine Scolaire des Ecoles Publiques*** *- Groupe Scolaire Jean Guéhenno - Rue du bois des plantes 37260 Artannes-sur-Indre :* ***assocantineartannes@gmail.com***