

# Restaurant scolaire de Loches



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 7 au 11 janvier	Friand au fromage	Chou blanc aux pommes	Potage de légumes	<b>Epiphanie</b> Endives BIO aux dès de jambon	Salade du chef *
	Filet de merlu sauce bretonne	Emincé de bœuf aux épices douces	Sauté de volaille à la moutarde	Poulet rôti	Boulettes végétarienne à l'italienne
	Carottes fondantes BIO	Pommes de terre sautées	Haricots verts BIO à l'échalote	Epinards à la béchamel	Spaghetti
	Fromage portion	Bûche noire	Gouda	Bûche du Pilat	Emmental
	Clémentine	Yaourt nature sucré BIO	Orange	<b>Galette des rois et des reines</b>	Fromage blanc BIO au miel
Du 14 au 18 janvier	Céleri sauce bulgare	<b>Journée "Gourmande"</b> Salade de chou chinois au lard fumé	Assiette de crudités	Rosette	Velouté crécy aux vermicelles
	Sauté de porc Roi Rose de Touraine	Jambalaya poulet *	Cervelas obernois	Potimenter de poisson	Mijoté de bœuf à la bourguignonne
	Poêlée de légumes	Riz BIO	Lentilles BIO	Plat complet	Salsifis
	Saint Paulin	Bûche mélange	Fromage à tartiner	Camembert BIO	Carré frais
	Riz au lait BIO chocolaté	Crème au lait de coco	Milk shake du chef	Poire	Pomme BIO

**Composition des salades :**

\* Salade du chef : salade verte, croûtons, dès de fromage

\* Salade de pommes aux noix : salade, pomme, raisins, céleri, noix

\* Salade d'agrumes : salade, pamplemousse, crevettes

\* Jambalaya poulet : poulet, chorizo, poivrons, céleri, tomate

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

MENUS DU 21 JANVIER AU 3 FÉVRIER

# Restaurant scolaire de Loches



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 21 au 25 janvier	Lentilles à la vinaigrette	Duo de choux	Saucisson sec	Radis au beurre	Velouté de potiron à la crème de gruyère
	Jambon braisé	Poulet rôti	Filet de lieu au beurre blanc	Sauté de bœuf au curry	Gratin de pommes de terre aux œufs BIO
	Chou fleur BIO gratiné	Petits pois	Semoule BIO aux petits légumes	Coquillettes BIO	Plat complet
	Cantal AOC	Plateau de fromages	Petit suisse	Mimolette	Tomme blanche
	Ananas frais	Gâteau au yaourt BIO	Clémentines	Entremets chocolat	Salade de fruits frais
Du 28 janvier au 1 février	Velouté de tomate	<b>Journée "Santé"</b> Salade de pommes aux noix*	Salade fromagère	Salade de pâtes arlequin	<b>Chandeleur</b> Salade floride *
	Paella de la mer	Gratin de boulgour aux petits légumes, chorizo et mozzarella	Escalope de porc	Chipolatas	Bœuf aux agrumes
	Riz BIO	Tomme grise	Haricots plats	Brocolis	Carottes vichy BIO
	Crème de gruyère	Verrine de citrouille au fromage blanc BIO	Brie	Yaourt nature BIO	Gouda
	Clémentines		Entremets aux céréales et au lait BIO	Orange	Crêpe au sucre

**Composition des salades :**

\* Coupe asiatique : salade, œufs durs, lardons, ciboulette

\* Salade de pommes aux noix : salade, pomme, raisins, céleri, noix

\* Salade floride : salade, pamplemousse, maïs

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

BON APPETIT !