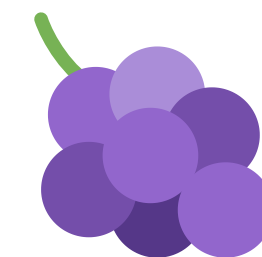
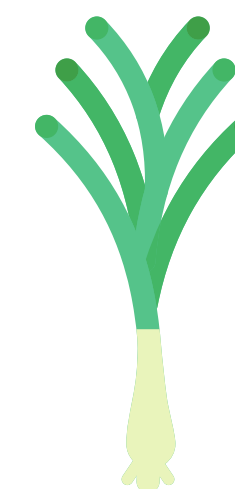
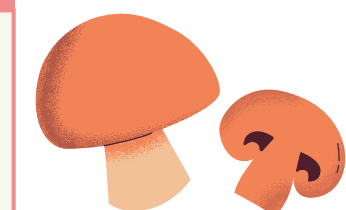
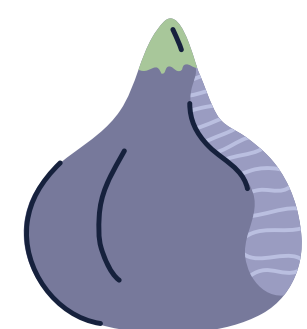




# Menu du restaurant scolaire d'Agonac du mois de Janvier 2022



|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| <p><b>Lundi 3 janvier</b></p> <p><b>Carottes râpées et segments d'orange</b><br/>Riz cantonais<br/>Compote</p>  | <p><b>Mardi 4 janvier</b></p> <p><b>Soupe de potimarron</b><br/>Colombo de poulet<br/>Semoule 1/2 complète<br/>Yaourt* et Fruit*</p>                  | <p><b>Mercredi 5 janvier</b></p> <p><b>Bruchetta</b><br/>Salade verte<br/>Crème Papillon</p>                                  | <p><b>Jeudi 6 janvier</b></p> <p><b>Salade de betteraves, comté et maïs</b><br/>Lasagnes végétariennes<br/>Fruit de saison*</p>                                  | <p><b>Vendredi 7 janvier</b></p> <p><b>Soupe Boeuf carottes et pommes de terre</b><br/>Fromage AOP* et fruit*</p>  |
| <p><b>Lundi 10 janvier</b></p> <p><b>Tourin à l'ail</b><br/>Chili sin carne<br/>Riz basmati 1/2 complet<br/>Yaourt*</p>   | <p><b>Mardi 11 janvier</b></p> <p><b>Endives aux noix et raisins secs</b><br/>Gratin de choux fleur, pomme de terre, lardons<br/>Fruit de saison*</p> | <p><b>Mercredi 12 janvier</b></p> <p><b>Betteraves rôties au thym</b><br/>Houmous à tartiner<br/>Salade verte<br/>Brownie</p> | <p><b>Jeudi 13 janvier</b></p> <p><b>Céleri rémoulade</b><br/>Potée chou, pomme de terre, saucisse fumée<br/>Pomme rôtie cannelle</p>                            | <p><b>Vendredi 14 janvier</b></p> <p><b>Potage de pois cassés</b><br/>Poulet au citron<br/>Mélange de céréales<br/>Fromage* et fruit*</p>                |
| <p><b>Lundi 17 janvier</b></p> <p><b>Salade verte aux graines</b><br/>Blanquette de poisson de la vallée d'Auge<br/>Riz Basmati 1/2 complet<br/>Crème vanille</p> | <p><b>Mardi 18 janvier</b></p> <p><b>Soupe Sauté de poulet, sauce champignon et spaghetti</b><br/>Fromage blanc*</p>                                  | <p><b>Mercredi 19 janvier</b></p> <p><b>Risotto aux champignons</b><br/>Panna cotta FM et coulis</p>                          | <p><b>Jeudi 20 janvier</b></p> <p><b>Salade oeuf, betterave et herbes</b><br/>Gratin de potimarron, pommes de terre et châtaignes<br/>Fromage AOP* et fruit*</p> | <p><b>Vendredi 21 janvier</b></p> <p><b>Salade de pois chiches</b><br/>Poêlée carotte/ panais / navet<br/>Jambon grillé<br/>Fruit de saison*</p>         |
| <p><b>Lundi 24 janvier</b></p> <p><b>Mélange de salades</b><br/>Spaghetti carbonara<br/>Compote</p>   | <p><b>Mardi 25 janvier</b></p> <p><b>Soupe Rougail saucisse</b><br/>Boulghour<br/>Fromage AOP* et fruits</p>  | <p><b>Mercredi 26 janvier</b></p> <p><b>Croque Monsieur</b><br/>Salade verte<br/>Fromage blanc* Straciatella FM</p>           | <p><b>Jeudi 27 janvier</b></p> <p><b>Soupe Gratin dauphinois et viande à pot au feu</b><br/>Crumble de fruits de saison</p>                                      | <p><b>Vendredi 28 janvier</b></p> <p><b>Salade de lentilles et chou rouge</b><br/>Pâtes aux légumes, crème de champignons<br/>fromage AOP* et fruit*</p> |

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Menus élaborés par Chloé, Kevin et Clarisse

\*Aides européennes à destination des écoles pour la distribution des fruits et des produits laitiers

Produits locaux (Dordogne ou départements limitrophes)



S: Surgelé  
FM: Fait Maison