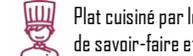


Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/1 au 10/1	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade Mâche & Maïs Radis Beurre</p> <p>Tortelloni Ricotta Epinard Sauce Tomate Basilic Raviolis aux Légumes </p> <p>Yaourt Nature Sucré Fromage Frais Sucré</p>	<p> Rôti de Porc au Jus Omelette </p> <p>Haricots Verts à l'Ail Pommes Rissolées</p> <p>Edam Carré </p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Céleri Rémoulade Pomelos & Sucre</p> <p> Pavé de Merlu au Beurre Blanc Jambalaya (Haricot rouge, carotte, tomate, poivron, paprika) </p> <p>Riz de Camargue Créole </p> <p>Flan Vanille Flan Chocolat</p>	<p> Bœuf Bourguignon Pané Mozzarella </p> <p>Purée</p> <p>Petit Moulé Nature Saint Paulin</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Carottes Râpées Salade d'Endive</p> <p>Hoki Pané & Citron Escalope de Poulet au Jus</p> <p>Chou Fleur Saveur Jardin Coquillettes & Fromage Râpé</p> <p>Galette des Rois </p>
du 13/1 au 17/1	<p>Laitue Iceberg Vgte au Miel Mélange Catalan Vgte au Miel</p> <p>Galopin de Veau Dijonnaise Croq Veggie Tomate </p> <p>Lentilles</p> <p>Crème Dessert Vanille Mousse au Chocolat</p>	<p> Steak de Colin Armoricaïne Boulette d'Agneau Jus à l'Ail</p> <p>Carottes Braisées Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Gouda Petit Moulé Ail & Fines Herbes</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Potage à la Courgette Betterave Vinaigrette</p> <p> Poulet Rôti Galette Italienne </p> <p>Pommes Campagnarde</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Salade Coleslaw & Emmental Cœur de Scarole & Emmental</p> <p> Rôti de Bœuf Charcutière Colin Ail & Fines Herbes</p> <p>Haricots Beurre Ciboulette Farfalles </p> <p>Gâteau au Yaourt Barre Bretonne</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Emincé de Pois Tajine Bouchée de Soja Sauce Tomate</p> <p>Semoule </p> <p>Cantal Fourme d'Ambert </p> <p>Assortiment de Fruits </p>



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 20/1 au 24/1	Saucisse de Porc Fumée Acras de Morue Purée Fromage Fondu Tomme Assortiment de Fruits	Salade verte Croutons & Mimolette Chou Rouge & Mimolette Vinaigrette Terroir Sauté de Bœuf Hongroise Quenelle Sca Hongroise Petits Pois Paysanne Moelleux au Chocolat Flan Pâtissier	Salade de Mâche Endive Vinaigrette Cordon Bleu Pané Blé Fromage Epinard Courgettes Béchamel Flageolets Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré	LE JOUR DU Carottes Râpées Céleri Rémoulade Chili Egrené Végétal Curry de Pois Chiche Riz Créole Liégeois Chocolat Flan Nappé Caramel	Colin aux Herbes de Provence Rôti de Dinde au Jus Haricots Verts Ail Persil Pomme de Terre Béchamel Coulommiers Emmental Assortiment de Fruits
du 27/1 au 31/1	Laitue Iceberg Salade Croquante Bolognaise Bouchée Pistou Sauce Basilic Spaghettis & Râpé Compote de Pomme Compote Pomme Pêche	LE JOUR DU Potage de Légumes Mais Vinaigrette Bouchée de Blé Œufs Durs Epinards Béchamel Pommes Vapeur Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé	Rôti de Veau Forestière Colin Gratiné au Fromage Poêlée de Légumes Polenta Mimolette Fraidou Assortiment de Fruits	 Chou Chinois Vgte Caramel Courgettes Râpées Emincé de Dinde Laqué Emincé Végétal Asiatique Riz Pilaf Crème Onctueuse Coulis de Mangue Flan Chocolat	Beaufilet de Colin Escalope de Porc au Jus Purée Potiron Saint Nectaire Bleu d'Auvergne Assortiment de Fruits



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Plat Végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière