



Menus du 09 Janvier 2023 au 24 Février 2023



Lundi 09 Janvier

Salade Tahitienne
Bœuf Bourguignon labélisé
Coquille BIO
Saint-Môret BIO
Clémentine BIO

Mardi 10 Janvier

Crème de Potiron BIO
Brouillade d'œuf
Haricot Vert BIO
Crème Dessert BIO
Fruits BIO

Jeudi 12 Janvier

Endive en salade BIO
Sauce Fromagère
Sauté de Porc Certifié
Gratin Dauphinois
Bavarois aux Fruits

Vendredi 13 Janvier

Pêlé-mêlé de Légumes
Calamar à la Romaine
Fritto de Légumes
Tomme des Charentes BIO
Compote BIO

Lundi 16 Janvier

Garbure
Riz au Lait BIO
Fruit Sec

Mardi 17 Janvier

Salade Coleslaw
Parmentier de Patate Douce
Pois Cassé BIO
Fromage BIO
Kiwi BIO

Jeudi 19 Janvier

Rillettes de Thon
Escalope de Veau
Crème de Choux-Fleur BIO
Yaourt Vanille BIO
Orange BIO

Vendredi 20 Janvier

Carotte Râpée BIO
Pêche du Jour
A la Citronnelle
Fenouil Confit BIO
Comté AOP – Salade de Fruits

Lundi 23 Janvier

MENU CHINOIS



Lundi 30 Janvier

Œuf Mimosa BIO
Paupiette de Veau
Brocolis BIO
Brie BIO
Ananas BIO

Mardi 24 Janvier

Tourin à la Tomate
Légumes Sautées
Boullgour BIO
Œuf au Lait BIO
Fruit BIO

Jeudi 26 Janvier

Mâche BIO Feta
Curry d'Agneau
Navet BIO
Poire Chocolat

Vendredi 27 Janvier

Taboulé Oriental
Merlu Basquaise
Chorizo
Flamby
Fruit BIO

Mardi 31 Janvier

Parmentière Crouton
Dinde Label Rouge
Céleri au Beurre
Yaourt aux Fruits

Jeudi 02 Février

MENU CREPES VEGETARIENNE

Vendredi 03 Février

Avocat BIO craquelin
Tartare de Poisson Snaké
Endive Braisée
Mousse Marron
Fruit BIO

Lundi 20 Février

Poule au Pot
Emmental BIO
Banane BIO

Mardi 21 Février

Champignon à la Grecque
Dalh de Lentilles
Et Riz BIO
Fromage Blanc
Datte

Jeudi 23 Février

Salade Mexicaine
Steak de Bœuf
Courgette BIO
Glace Vanille BIO
Speculoos

Vendredi 24 Février

Betterave BIO
Brandade de Morue
À l'Ail Noir
Saint-Nectaire AOP
Pomme BIO

Toutes les Viandes et Volailles sont origine France
(sauf rupture fournisseur)



Menus réalisés par Anthony