

Menus du 5 au 9 janvier

Légende :



Lundi 5 janvier

Chou fleur
et sauce façon cocktail



Sauté de porc LR
(Omelette BIO nature)



Sauce marengo



Boulgour



Tomme noire IGP



Fruit de saison

Mardi 6 janvier

Salade de pommes de terre
à l'échalote



Paupiette au veau
(Beignet de calamars)



Sauce aux olives



Petits pois BIO



Suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi 7 janvier

Jeudi 8 janvier

Salade iceberg, croûtons
et sauce caesar



Coquillettes BIO
aux légumes et au fromage



Yaourt aromatisé



Galette des rois

Vendredi 9 janvier

Salami et cornichon
(Tarte au fromage)

Poisson du jour MSC
(Falafels)

Sauce au romarin



Riz BIO



Brie

Crème dessert chocolat

Menus du 12 au 16 janvier

Légende :



PRODUIT BIO

PRODUIT LABELLISÉ

PRODUIT RÉGIONAL

PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 12 janvier

Taboulé Estival
et vinaigrette



Sauté de dinde
(Filet de hoki MSC)



Sauce à l'indienne



Courgettes persillées



Coulommiers

Fruit de saison

Mardi 13 janvier

Betteraves à la framboise



Jambon blanc LR
(Saucisse végétale
façon chipolatas)



Purée de pommes de terre
et patate douce



Fromage blanc sucré

Mercredi 14 janvier

Jeudi 15 janvier

Lentilles BIO à l'échalote



Poisson blanc meunière



Citron

(Omelette BIO nature)



Carottes vapeur



Verre de lait

Gâteau à la vanille du chef



Vendredi 16 janvier

Potage de légumes



Pastachiches
Sauce arrabiata



Cantal AOP



Flan nappé caramel