

Menus du 23 au 27 janvier 2023

Lundi 23 janvier

Salade de pâtes (c)
Poêlée végétarienne au soja (k-i)
Saint Morêt (b)
Fruit frais

Mardi 24 janvier

Endives aux pommes
Poulet à l'estragon (b)
Semoule couscous (c)
Formage blanc (b)

Jeudi 26 janvier

Céleri rémoulade (i-a-j)
Bœuf braisé à la provençale
Trio de choux (b)
Cantal (b)
Eclair (a-b-c)

Vendredi 27 janvier

Potage à la tomate et vermicelle (c)
Escalope de porc charcutière (b-c)
Haricots verts
Yaourt (b)
Fruit frais

Pain BIO tous les jours (fournisseur local)

Sous réserve de modifications

En fonction des approvisionnements, les menus sont susceptibles d'être modifiés

Menus du 30 janvier au 3 février 2023

Lundi 30 janvier

Radis beurre (b)
Cordon bleu de dinde (b)
Flageolets
Brie (b)
Compote

Mardi 31 janvier

Crêpe au fromage (a-b-c)
Agneau aux abricots secs
Carottes vichy
Yaourt (b)
Fruit frais

Jeudi 2 février

Potage aux légumes
Filet de poisson (e) sauce curry (b)
PDT vapeur
Kiri (b)
Crêpes au sucre maison (a-b-c)

Vendredi 3 février

Salade verte
Lasagnes végétariennes aux lentilles (b-c)
Crème renversée (b-a)
Fruit frais

Légende :

Les produits du menu écrits en vert sont BIO

Les produits écrits en bleu ont une provenance locale

Les produits écrits en orange sont bio et de provenance locale