



	DU 6 AU 10 JANVIER	qualité	DU 13 AU 17 JANVIER	qualité	DU 20 AU 24 JANVIER	qualité	DU 27 AU 31 JANVIER	qualité
LUNDI	Bouillon aux vermicelles Boulette de bœuf sauce tomate Chou fleur persillées Crème anglaise "Galette briochée"	L&B	Salade coleslaw Sauté de dinde aux oignons Gratin de légumes Fromage blanc de Nadège <i>Laiterie d'Aillas</i>	🌱	Cœuf dur mayonnaise Porc au curry Brocolis Tomme blanche Fromage blanc aux coulis	🌱 L&B	Carottes râpées Chipolatas Lentilles paysannes Edam Fruit frais de saison	🌱
MARDI	Salade fromagère Poisson du jour Riz pilaf Mimolette Yaourt aux fruits mixés	🌱	Duo de saucissons Poisson du jour Blé à la tomate Camembert Fruit frais de saison	🌱	Potage de légumes Steak haché frais Frites Croute noire Fruit frais de saison	🌱 BIO	Repas végétarien Salade de riz Tarte au fromage Jeunes carottes Fromage blanc de Nadège <i>Laiterie d'Aillas</i>	🌱
JEUDI	Céleri râpé Bœuf bourguignon Pommes sautées Emmental Salade de fruits frais	🌱	Repas végétarien Carottes râpées aux raisins Crêpe aux fromages Haricots-verts persillés Brie Tarte aux pommes	🌱 BIO	Repas végétarien Salade de pois chiches Gratin de pâtes au fromage et aux petits légumes Emmental Mousse au chocolat	🌱	Toast au cheddar Poisson du jour Epinards béchamel Gouda Fruit frais de saison	🌱
VENDREDI	Repas végétarien Salade de betteraves au maïs Lasagnes au chèvre et aux épinards Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	BIO	Batavia aux pommes Sauté de veau Pomme vapeur persillées Gouda Fruit frais de saison	🌱	Nouvel An Chinois 		Potage de légumes Bœuf façon goulasch Pâtes tortis Mimolette "Chandeleur"	🌱

Le pain servi est fabriqué à partir de farine issue de l'agriculture biologique

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

ORIGINE DES PRODUITS

BIO

RAV

Race à viande

FRAIS



Loire et Bretagne

L&B

FAIT MAISON

