

MENU de JANVIER 2022

Lundi 03

Friand à la viande
Escalope de dinde
au curry*

Haricots beurre persillés
Fromage **bio**
Compote à la poire

Vendredi 07

Salade verte
Colombo de porc*
Petits légumes
Riz **bio**
Fromage

Lundi 10

Salade riz complet **bio**
au thon
Dos de cabillaud
aux épices
Poêlée de légumes
Petit suisse
Banane

Mardi 04

Concombre vinaigrette
Boulette de bœuf
au miel*
Petits pois **bio** à la crème
Compote à la poire
Fruits frais au sirop

Jeudi 06

Menu végétarien

Galette des rois

Asperge vinaigrette
Spaghetti **bio** à
la catalane
Yaourt aux fruits
Galette des rois

Jeudi 13

Menu végétarien

Salade mixte
Lasagnes aux épinards
et au chèvre
Ananas, fruits de la
passion et litchis

Mardi 18

Carottes râpées
Escalope de poulet
au jus *
Purée de pois cassés*
Ile flottante

Vendredi 14

Salade de lentilles au
jambon
Blanquette de veau et
pommes rôties*
Fromage blanc **bio**
Fruits

Lundi 17

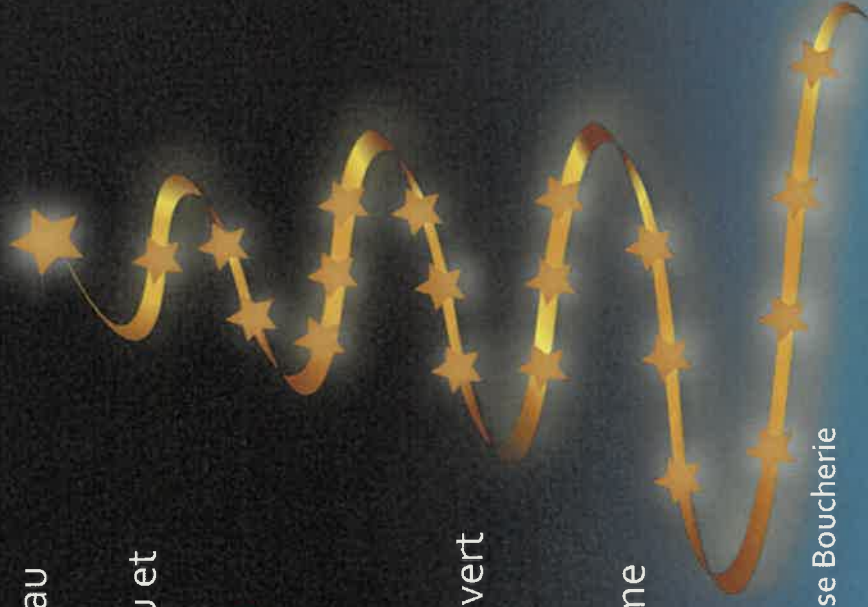
Salade de haricots vert
à la grecque
Grillade de porc
Flageolets à la crème
Fruits
Yaourt **bio**

Mardi 11

Salade verte
Raviolis
Gruyère râpé
Yaourt aux fruits

Fruits et Légumes de saison
Préparation fabrication maison*

Producteur Local : Saucisse Boucherie
Bernat Auteville



Jeudi 20

Menu Vietnamien

Nems au crabe
Porc au caramel
Riz basmati
Boule coco

Vendredi 21

Betterave
vinaigrette
Dos de colin au
citron*
Poêlée de
légumes **Bio**
Fromage
Fruits

Lundi 24

Taboulé*
Steak haché
Purée de brocolis
et pomme de
terre*
Fruits
Yaourt **bio**

Mardi 25

Salade folle
Saucisse de
Toulouse
Lentilles **bio** au
jus
Fromage
Fruits

Jeudi 27

Menu végétarien

Velouté de
carottes* **bio**
Tagliatelles
Poêlée
asiatique*
Fromage
Pomme au four*

Vendredi 28

**Menu des
enfants**

Lundi 31

Carottes râpées
et noix de coco
Spaghetti
bolognaise aux
lentilles **bio** et
parmesan
Fromage blanc
aux fruits

