

MENU JANVIER 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
4 janvier 2021	5 janvier 2021	7 janvier 2021	8 janvier 2021
Potage vermicelle	Friand au fromage	Carottes râpées	Betteraves rouges
Steak haché de veau et petits pois	Epinards à la crème	Poulet basquaise	Lieu braisé aux herbes
Fromage	Boulettes végétales	Coquillettes	Haricots verts
Compote	Clémentines	Galette des rois	Yaourt bio
11 janvier 2021	12 janvier 2021	14 janvier 2021	15 janvier 2021
Saucisson sec	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Salade verte et noix
Bourguignon de noix de joue	Escalope de dinde	Curry d'agneau	Nuggets de poisson
Purée	Gratin de choux fleur	Riz	Ratatouille
Riz au lait	Brie et kiwi	Compote	Fol épi et clémentines
18 janvier 2021	19 janvier 2021	21 janvier 2021	22 janvier 2021
Œufs mimosa	Salade verte	Potage vermicelle	Maquereaux
Bouchée blé tomate fromage de chèvre	Duo de jambon	Steak haché de bœuf	Poisson frais
Poêlée de brocolis	Frites	Haricots beurre	Ebly
Bande crousti chocolat	Crème dessert spéculos	Kiri et banane	Fromage blanc bio et petits gâteaux
25 janvier 2021	26 janvier 2021	28 janvier 2021	29 janvier 2021
Menu Afrique	Piémontaise au saumon	Salade d'endives	Rillettes de thon
	Petit salé aux lentilles	Trio de choux fleurette	Brandade de morue
	Petits suisses	Burger végétarien	Camembert
	Orange	Crème aux œufs	Cocktail de fruits

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

Melons, Fraises, courgettes : production locale

- Fabrication artisanale

Repas végétariens

