

- MENU DE JANVIER 2016 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>4 janvier 2016</i>	<i>5 janvier 2016</i>	<i>7 janvier 2016</i>	<i>8 janvier 2016</i>
Potage	Salade verte et surimi	Pâté de campagne	Carottes râpées
Sauté de porc et lait de coco / Pâtes	Rôti de dindonneau/ haricots verts	Boulettes de bœuf et purée	Poisson frais et galettes de légumes
Petits suisses	Fromage	Salade de fruits frais	Pana cotta aux fruits rouges
Clémentines corses	Banane		
<i>11 janvier 2016</i>	<i>12 janvier 2016</i>	<i>14 janvier 2016</i>	<i>15 janvier 2016</i>
Choux fleur en salade	Salade d'endives/noix/gruyère	Betteraves rouges	Rillettes de thon
Blanquette de veau	Jambon braisé et purée de carottes	Lasagnes	Omelette nature
Riz bio	Galette des rois	Yaourt bio	Salade verte
Kiwi		Pommes	Crème dessert
<i>18 janvier 2016</i>	<i>19 janvier 2016</i>	<i>21 janvier 2016</i>	<i>22 janvier 2016</i>
Potage	Friand au fromage	Cèleri rémoulade	Salade verte
Chipolatas et lentilles bio	Nuggets de poisson	Poulet basquaise	Couscous et ses légumes
Camembert	Petits pois	Yaourt bio	Cocktail de fruits
Oranges	Compote	Clémentines	
<i>25/01/2016</i>	<i>26 janvier 2016</i>	<i>28 janvier 2016</i>	<i>29 janvier 2016</i>
Carottes râpées	Œufs mimosa	Saucissons à l'ail et beurre	Salade de riz
Cuisse de dinde	Paupiettes	Pot au feu et ses légumes	Poisson et épinards à la crème
Ebly	Gratin de chou fleur et brocolis	Flan	Fromage
Fromage blanc bio	Poires		Pommes

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

* Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

*Melons, Fraises, courgettes : production locale

* fabrication artisanale