



MENU JANVIER 2020

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
6 janvier 2020	7 janvier 2020	9 janvier 2020	10 janvier 2020
Potage vermicelle	Salade verte	Cèleri rémoulade	Betteraves rouges
Cordon bleu et petits pois	Jambon braisé	Curry d'agneau	Lieu braisé aux herbes
Fruits au sirop	Purée de carottes	Pâtes	Gratin de brocolis
Gâteaux secs	Galettes des rois	Compote	Crème dessert
13 janvier 2020	14 janvier 2020	16 janvier 2020	17 janvier 2020
Saucisson à l'ail	Radis beurre	Potage de légumes	Friands au fromage
Pot au feu et ses légumes	Pâtes aux légumes	Petit salé aux lentilles	Nuggets de poisson
Camembert	Fromage blanc bio	Yaourt nature	Epinards
Kiwi	Gâteaux secs	Orange	Compote
20 janvier 2020	21 janvier 2020	23 janvier 2020	24 janvier 2020
Potage vermicelle	Macédoine de légumes	Salade verte	Carottes râpées
Paupiettes de veau et haricots verts	Cuisse de poulet et galettes PDT	Tartiflette	Pavé de poisson à la bordelaise
Fromage	Fromage		Riz
Banane	Pomme	Compote	Pâtisserie
27 janvier 2020	28 janvier 2020	30 janvier 2020	31 janvier 2020
Duo de choux	Salade de pommes de terre	Salade d'endives et fromage	Rillettes de thon
Jambon	Lapin à la bière et carottes	Gratin œufs	Brandade de morue
Frites	Fromage	Choux fleur	Fromage
Riz au lait	Poire	Mousse au chocolat	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

