

- MENU DE JANVIER 2019 -

Bonne et heureuse Année 2019

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
7 janvier 2019	8 janvier 2019	10 janvier 2019	11 janvier 2019
Carottes râpées	Salade d'endives et noix	Potage	Betteraves rouges
Paupiettes de veau à la tomate et pâtes	Jambon braisé	Poulet et haricots verts	Lieu braisé aux herbes
Camembert	Purée de carottes	Saint Paulin	Riz
Compote	Galette des rois	Poire	Crème dessert
14 janvier 2019	15 janvier 2019	17 janvier 2019	18 janvier 2019
Saucisson à l'ail	Radis beurre	Potage	Friand de fromage
Pot au feu et ses légumes	Curry d'agneau	Chipolatas et lentilles	Nuggets de poisson
	Pâtes	Camembert	Petits pois
Flan	Yaourt bio	Orange	Compote
21 janvier 2019	22 janvier 2019	24 janvier 2019	25 janvier 2019
Cèleri rémoulade	Duo de choux	Potage vermicelle	Rillettes de thon
Emincé dinde aux champignons - Ebly	Navarin d'agneau et ses légumes	Steack hâchés de veau et petits pois	Omelette
Petits suisses	Babybel	Vache qui rit	Salade verte
Banane	Poire	Clémentines	Mousse au chocolat
28 janvier 2019	29 janvier 2019	31 janvier 2019	
Potage	Pâté de campagne	Salade verte et surimi	
Sauté de porc et lait de coco	Boulettes de bœuf	Rôti de dindonneau - haricots beurre	
Riz	Purée	Kiri	
Fromage blanc bio	Fruits au sirop	Pomme	

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés
Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

- Fabrication artisanale
Melons, Fraises, courgettes : production locale