

## - MENU DE JANVIER 2019 -

**Bonne et heureuse Année 2019**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>7 janvier 2019</b>	<b>8 janvier 2019</b>	<b>10 janvier 2019</b>	<b>11 janvier 2019</b>
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
<b>14 janvier 2019</b>	<b>15 janvier 2019</b>	<b>17 janvier 2019</b>	<b>18 janvier 2019</b>
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
<b>21 janvier 2019</b>	<b>22 janvier 2019</b>	<b>24 janvier 2019</b>	<b>25 janvier 2019</b>
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
<b>28 janvier 2019</b>	<b>29 janvier 2019</b>	<b>31 janvier 2019</b>	
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

