



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 Janvier	Soupe tomates et vermicelles Spaghetti bolognaise Yaourt aromatisé Banane	Carottes rapées Sauté de porc au caramel Semoule Camembert Pomme	Piémontaise Quenelles Lyonnaise Ratatouille niçoise Gouda Kiwi	Salade auvergnate Fricassé de dinde au Cantadou Tagliatelles Galette des rois	Céleri rémoulade Cabillaud Beurre Blanc Riz beurre Yaourt vanille Clémentine
Goûters	Lait / céréales	Gâteau / compote	Baguette / fromage	Yaourt / quatre-quarts	Pain au lait / compote
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 Janvier	Paté de campagne Rosbeef Purée de céleri Emmental Compote de pommes	Potage crécy Omelette au fromage Epinards béchamel St Paulin Poire	Taboulé Jambon blanc Petits-pois Kiri malin Pomme	Macédoine à la russe Blanquette de veau Boullgour Yaourt framboise "les 2 vaches" Banane	Salade composée Parmentier de boeuf Flan vanille Clémentine
Goûters	Baguette / Nutella	Fruit / gâteau	Yaourt / gâteau	Compote / gâteau	Croissant / compote
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 17 au 21 Janvier	Taboulé Feuilleté au poulet Gratin de chou-fleur Vache qui rit Orange	Velouté de champignons Colombo de dinde Tortis Galet de Loire Pomme	Betteraves mimosa Colin sauce agrumes Fricassé de champignons Croq lait Yaourt nature sucré	Salade de concombres/Feta Pizza aux 3 fromages Salade verte Ile flottante	Mini-farfalle au poulet rôti Sauté de bœuf à la tomates Salsifis Semoule au lait Poire
Goûters	Lait et céréales	Compote / gâteau	Pain au lait / compote	Yaourt / gâteau	Baguette / fromage
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 Janvier	Salade de crudité Pavé de saumon sauce curry Purée de choux de Bruxelles Babybel Flan patissier	Haricots-verts vinaigrette Steack haché frais Frites Fromage blanc	Tomates-thon Roti de porc à la diable Purée crécy Comté Kiwi	Salade du pêcheur Lasagne de légumes Salade Saint Nectaire Yaourt au citron	Tarte tomate et chèvre Escalope de dinde grillée Coquillettes Buche de chèvre Mousse au chocolat
Goûters	Baguette / chocolat	Lait / quatre-quart	Goûter zéro déchet	Brioche / miel	Fruit / gâteau



Produit BIO
Produit local
Fait maison
Repas à thème
Menu Végétarien

INFORMATIONS :

- * Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.
- * Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
- * Menus validés par une diététicienne.
- * toutes nos viandes sont d'origines Française à l'exception de l'agneau

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du gestionnaire.



T. BOISTARD