

Menu du mois de JANVIER 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4	5	6	7	8
carottes râpées jambon pâtes yaourt aromatisé	salade aux olives blanquette de veau semoule gouda bio compote de pomme bio	asperges lasagnes salade fromage galette	betteraves à l'orange cuisse de poulet petits pois camembert clementine	concombre poisson au curry carottes vache qui rit galette des rois
11	12	13	REPAS végétarien14	15
endives aux pommes saucisse de toulouse pois cassé edam bio liégeois au chocolat/café	blé au surimi bœuf bourguignon haricots verts cantal pomme	taboulé nuggets de poulet épinards à la crème fromage clementine	velouté de butternut gratin de pomme de terre et légumes saint-môret kiwi	salade aux noix calamar a l'espagnole riz fromage blanc bio sucré
18	19	20	REPAS BIO 21	22
taboulé libanais cordon bleu ratatouille chanteneige banane	celeri rave aux raisins secs navarin d'agneau semoule mimolette salade de fruits	avocat au maïs poisson au four brocolis fromage semoule au lait	radis et beurre rôti de porc haricots blancs crème dessert au chocolat	haricots verts pâtes au saumon petit roulé clementine
25	26	27	REPAS Végétarien28	29
tomate boulette de bœuf blettes kiri choco doughnut	betteraves petit salé lentilles tomme noire poire	concombre sauté de veau riz velouté aux fruits	salade aux fromages omelette emoti potatoe petit suisse	nem au poulet poisson dugleré choux fleurs emmental bio pomme

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.