























MENU Du Mois de JANVIER 2023

	<p>Mardi 3 Menu végétarien Taboulé Œuf dur  Ratatouille Saint-Paulin Compote </p>	<p>Jeudi 5 Filets de sardines Dinde au curry Blé  Clémentine </p>	<p>Vendredi 6 Potage de légumes  Poisson pané Haricots verts Galette des Rois</p>
<p>Lundi 9 Chou rouge Brandade de morue (P/terre  Salade Petit Suisse</p>	<p>Mardi 10 Menu végétarien Potage de légumes  Chili végétarien Riz  Cantal Pomme </p>	<p>Jeudi 12 Salami Cordon bleu Carottes Vichy « Chanteneige » Flan</p>	<p>Vendredi 13 Salade de Gouda Saucisse Petits pois Orange </p>
<p>Lundi 16 Betteraves rouges  Gratin de courgettes au steack Edam Compote </p>	<p>Mardi 17 Menu végétarien Mâche mimosa Poireaux à la crème Pâtes  Salade de fruits</p>	<p>Jeudi 19 Potage de légumes  Escalope au Cheddar Choux fleur Fromage blanc</p>	<p>Vendredi 20 Céleri rémoulade Poisson à la tomate Boullgour  Camembert Poire</p>
<p>Lundi 23 Potage de légumes  Petit salé Lentilles  Comté Kiwi </p>	<p>Mardi 24 Menu végétarien Carottes râpées Quiche de légumes Salade Semoule Banane</p>	<p>Jeudi 26 Mousse de foie Poisson pané Frites Tome Pomme </p>	<p>Vendredi 27 Friand au fromage Sauté de porc sauce chasseur Riz Liégeois</p>
<p>Lundi 30 Endive au gruyère Blanc de dinde Purée  Glace</p>	<p>Mardi 31 Menu végétarien Radis + beurre  Pâtes Carbonara  Crème Biscuit</p>		

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.