



JANVIER 2023

MENUS

RESTAURATION

Lundi 2 Œufs dur Nuggets de poulet Frites Fromage blanc Pomme BIO	Mardi 3 Salade verte Egréné de boeuf Haricots rouges Camembert BIO Galette	Mercredi 4 Sardines Filet de dinde Haricots verts/ fèves Gouda Clémentine	Jeudi 5 Repas Jean Rostand Choux rouge Pâtes BIO au saumon Kiri Kiwi	Vendredi 6 Crêpes au fromage Ratatouille/ Riz Lait BIO Compote de poire
Lundi 9 Salade de maïs Steak haché Flageolets Brie Orange BIO	Mardi 10 Repas Louise Michel Salade verte BIO Tajine de poulet Semoule Emmental Banane	Mercredi 11 Macédoine/ Surimi Filet de colin Épinards/ P. de terre Vache qui rit Compote de pomme BIO	Jeudi 12 Carottes râpées BIO Sauté de bœuf Haricots blancs Bûche du Pilât Poire	Vendredi 13 Salade de choux Pizza au fromage Yaourt nature Clémentine
Lundi 16 Repas Freinet Orange BIO Poulet frites Yaourt nature BIO Biscuit	Mardi 17 Soupe de légumes Blanquette de veau Riz BIO Camembert Poire	Mercredi 18 Carottes râpées Cordon bleu Pâtes Emmental Kaki	Jeudi 19 Salade verte/ Fêta Brandade de poisson Gouda Kiwi BIO	Vendredi 20 Betteraves Émincés de soja Lentilles Mimolette Compote de pommes
Lundi 23 Repas Pasteur Salade de concombres Émincés de dinde Coquillettes BIO Saint Paulin Clémentine	Mardi 24 Céleri rave Bœuf Carottes BIO/ Riz Bûche du Pilât Salade de fruits	Mercredi 25 Choux aux pommes Jambon braisé Haricots blancs Lait BIO Pomme au four	Jeudi 26 Soupe de vermicelle Poisson meunière Haricots verts Saint Nectaire Poire	Vendredi 27 Salade verte Omelette BIO Pomme de terre Yaourt à boire Biscuit
Lundi 30 Salade mexicaine Tartiflette Yaourt nature BIO Fruits de saison	Mardi 31 Orange BIO Sauté d'agneau Flageolets Camembert Salade de fruits			

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie CLAVEAU GALLARD, Diététicienne Nutritionniste.

Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacance)

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.

