



# Menu du 2 au 31 janvier 2023

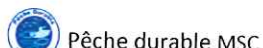
sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 02/01 au 06/01	Betterave cuite BIO vinaigrette Ravioli au fromage Liégeois chocolat	Soupe de vermicelles Poisson meunière MSC Brocoli BIO Fruit	Salade à la féta AOP Manchons de canard confits Pomme noisette Fruit BIO	Soupe de légumes BIO Dahl de lentilles corail aux fruits Blé BIO et boulgour BIO Yaourt BIO	Carottes BIO râpées aux olives Sauté de veau basquaise Riz Crème dessert
du 09/01 au 13/01	Soupe de légumes BIO Œuf poché Épinard BIO béchamel Couronne briochée	Betterave BIO crue râpée à la semoule et aux raisins secs Saucisse Purée de pomme de terre Compote BIO	Radis beurre Pâtes BIO carbonara (jambon, champignon, fromage râpé) Fruits au sirop	Salade d'hiver (mâche, carotte, chou rouge, clémentine) Filet de poisson MSC sauce crevette Riz basmati Fromage AOP	Soupe de vermicelles Sauté de mouton Courgettes Fruit BIO
du 16/01 au 20/01	Soupe de légumes BIO Haut de cuisse de poulet aux herbes Riz BIO au chorizo Fromage blanc BIO	Salade de pâte mayonnaise Poisson pané MSC Haricots verts extra fins Fruit BIO	Endives au noix Omelette aux fines herbes Quinoa BIO à la tomate Purée de fruits BIO	Crudités BIO aux dés de fromage Emincé de bœuf mariné sauce soja Bâtonnets de carottes au cumin Eclair au chocolat	Potage de légumes BIO Blanquette de saumon Semoule BIO Yaourt
du 23/01 au 27/01	Tarte au fromage Poisson meunière MSC Haricot beurre Yaourt BIO	Soupe de légumes BIO Pâtes à la mexicaine (haricots rouges, maïs, lentilles) Flan nappé caramel	Taboulé au potiron BIO Sauté de veau BIO Flan de brocoli Fruit BIO	Crudités Escalope de dinde panée Purée carotte et patate douce BIO Fromage AOP	Velouté chou-fleur et pomme de terre au samos Roti de porc Petits pois extra fins Fruit BIO
du 30/01 au 31/01	Salade de pomme de terre œuf dur Emincé de dinde au curry Chou braisé Fruit BIO	Velouté potiron panais Bœuf BIO braisé Coquillettes Yaourt aux fruits BIO			

Élaboré sur place  
**F** : produit brut frais



Menu inspiré par les enfants  
 Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi  
 Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France