


















Menus janvier 2022 ALAE/ALSH (ALSH en grisé)

(sous réserve de modifications ultérieures)

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

viandes bovines, ovines, porcines, volailles d'origine française

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7/0 1/2 022	Salade verte Raviolis Yaourt Compote de fruits	Betteraves vinaigrette Escalope viennoise Haricots verts Flan caramel	Salade de thon Filet de merlu sauce curry Riz pilaf Fruit	Carottes râpées Purée de pois cassés Haricots plats et pomme vapeur Fromage Couronne des Rois 	Chou-fleur vinaigrette Haut cuisse poulet rôti Polenta Crème dessert
Du 10 au 14/ 1/2 022	Macédoine de légumes Bolognaise végétale  Pâtes BIO Fromage blanc sucré	Œuf dur Sauté de porc F aux olives  Salsifis Fromage BIO Pomme bio	Radis beurre Poisson meunière Lentilles Fromage Liégeois chocolat	Velouté de patate douce F  Emincé de veau F à la crème  Haricots beurre Yaourt BIO Fruit	Salade verte BIO croustons et fromage Filet de poisson Semoule bio Purée de fruits BIO
Du 17 au 21/ 01/ 202 2	Carottes BIO F rapées  Roti de porc F Courgettes BIO persillées Fromage Paris Brest	Pâté Navarin de mouton F  Boulgour Fromage BIO Fruit	Chou blanc F Pavé de semoule aux lentilles et carottes  Compote BIO	Salade de pomme de terre F  Poisson meunière Carottes BIO Vichy Fromage Fruit BIO	Endives Hachis Parmentier F  Dessert lacté
Du 24 au 28/ 01/ 202 2	Haricots verts vinaigrette Escalope de dinde F au thym Coquillettes Yaourt BIO	Chou rouge F BIO Œuf florentine (épinard BIO)  Fromage BIO Mousse chocolat	Saucisse sèche Filet de saumon sauce basilic  Riz nature Fruit	Salade de riz BIO  Sauté de bœuf F  Chou fleur BIO Fromage Fruit BIO	Radis beurre Saucisse F Purée  Compote BIO

 élaboré sur place en cuisine

Pain BIO = à la farine bio

F produit brut frais



fabriqué en Aveyron

Bio :  issu Agriculture Biologique

local,  régional

