



# Menus Janvier 2025

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02/01 Au 03/01/25				Betterave cuite bio au sésame Lasagne épinard chèvre Fromage bio Purée de fruits bio	Radis beurre Haut de cuisse de poulet rôti Pommes de terre rissolées Dessert lacté bio
06/01 Au 10/01/25	Salade verte aux croutons Chili végétarien aux légumes (haricots rouges, maïs, poivrons) Riz bio Galette des rois	Pâté cornichons Sauté de porc au jus Purée pomme de terre et brocolis bio Fruit de saison	Taboulé d'hiver Escalope de dinde panée Potimarron sauté Laitage bio	Endives et batavia aux noix Filet colin lieu sauce poireaux Boulgour bio pilaf Fromage a la coupe	Salade de pâtes au thon mayonnaise Sauté de mouton Haricots plats vapeur Fruit de saison
13/01 Au 17/01/25	Carottes râpées au jus d'orange Émincé de dinde Blé bio Laitage bio	Pois chiche et féta AOP Poisson pané MSC Brocolis bio à la crème Fruit de saison	salade verte Quiche aux légumes maison Fromage a la coupe Fruit de saison	Cèleri cru rémoulade Sauté de bœuf Carottes bio vapeur Dessert lacté bio	Chou blanc et rouge vinaigrette Poisson MSC en croûte de cèpes Semoule bio MSC Laitage bio
20/01 Au 24/01/25	Rosette Blanquette saumon/poisson blanc MSC Butternut rôti Dessert lacté bio	Salade verte Omelette bio Riz a la cantonaise Pâtisserie	Haricots blancs vinaigrette Sauté de veau Chou fleur béchamel Fruit de saison	Duo de betterave crue et cuite bio Poisson meunière Blé aux petits légumes Fromage a la coupe	Brocolis bio vinaigrette Pâtes bio Sauce bolognaise (bœuf haché) Fruit de saison
27/01 Au 31/01/25	Saucisse grillée Lentilles bio cuisinées Laitage bio Fruit de saison	chou chinois et mimolette râpée Sauté de veau Haricot beurre Pâtisserie	Potage de légumes Poisson blanc MSC sauce citron Quinoa bio Fruit de saison	Radis au maïs vinaigrette Couscous végétarien et ses légumes Semoule bio Fromage a la coupe	Duo de salade Escalope de porc sauce moutarde Pomme de terre en quartiers Dessert lacté bio



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Cuisine Centrale : 05 34 26 01 84

**F : produit brut frais** Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré