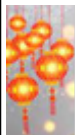




Menu du 2 au 31 janvier 2023

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 Epinard 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	Céleri rave cru aux noix et miel Haut de cuisse de poulet au paprika Riz au chorizo Fromage blanc BIO	Salade de pâte œuf dur mayonnaise Poisson pané MSC Haricots verts extra fins Fruit BIO	Endives au bleu Omelette aux fines herbes Quinoa BIO à la tomate Purée de fruits BIO	Écoles fermées	Chou rouge BIO aux dés de fromage Emincé de bœuf mariné sauce soja Bâtonnets de carottes au cumin Eclair au chocolat
du 23/01 au 27/01	Tarte au fromage Poisson meunière MSC Haricot beurre Yaourt BIO	Soupe de légumes BIO Pâtes BIO à la mexicaine (haricots rouges, maïs, lentilles) Flan nappé caramel	Taboulé au potiron BIO Sauté de veau BIO Flan de brocoli Fruit BIO	 Salade chinoise (carottes, chou chinois, soja, cacahuète) Escalope de dinde panée Purée carotte/patate douce BIO Beignet pomme	Potage de légumes BIO Blanquette de saumon Semoule BIO Fruit bio
du 30/01 au 31/01	Salade de pomme de terre œuf dur Emincé de dinde au curry Chou braisé Fruit BIO	Salade BIO aux croutons Bœuf BIO braisé Coquillettes Fromage AOP			



Élaboré sur place

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France



Menu inspiré par les enfants

Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi