



Menus Janvier 2024

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 02/01 au 05/01	Férialé	Betterave cuite vinaigrette Raviolis au bœuf Yaourt BIO Purée de fruits BIO	Salade pois chiche féta vinaigrette Filet de colin lieu MSC au curry Haricots verts Fruit BIO	Carottes BIO râpées Dahl de lentilles corail BIO Riz Crème dessert BIO	Salade verte Sauté de veau Ecrasé de patate douce Yaourt BIO
du 08/01 au 12/01	Couscous végétarien (carotte, navet, butternut, pois chiche) Galette des Rois Clémentine	Terrine aveyronnaise Merguez Purée pomme de terre pois cassé Fruit BIO	Salade verte Quiche lorraine maison Mousse chocolat Fruit	Chou Chinois émincé aux pommes Filet de poisson sauce crevettes Butternut rôti et quinoa BIO Fromage AOP	Taboulé d'hiver (panais, potimarron, raisins secs) Mijoté de bœuf Haricots beurre Fruit BIO
du 15/01 au 19/01	Salade verte Emincé de porc Lentilles BIO carottes Yaourt BIO	Salade pomme de terre dés fromage Poisson pané MSC Haricots plats Fruit BIO	Chili sin carne végétarien Coquillettes BIO Fromage AOP Fruit	Soupe de légumes BIO Sauté de mouton Carottes BIO au cumin Riz au lait maison	Radis beurre Filet de poisson MSC sauce à l'aneth Blé bio Petit suisse
du 22/01 au 26/01	Cake salé maison Poisson meunière MSC Petits pois Fruit BIO	Velouté de légumes BIO (pomme de terre- carotte- poireau) Omelette bio Riz à la cantonaise Yaourt BIO	Salade de lentilles bio Emincé de veau Chou fleur béchamel Liégeois chocolat	Coleslaw (chou blanc carottes) Escalope de dinde panée Haricots verts Fromage BIO	Céleri cru vinaigrette à l'emmental Escalope de porc au jus Boulgour BIO Fruit BIO
du 29/01 au 02/02	Pâtes à la bolognaise (au bœuf haché frais) Fromage AOP Fruit BIO	Salade verte dés de fromage Haut cuisse pilon poulet rôti Potimarron au four Cake poire maison	Betterave cuite BIO au maïs Filet de poisson MSC citronnelle Purée pomme de terre panais Fruit BIO	Endive et mâche aux noix Blé façon thaï (Carotte, chou, omelette) Crème dessert BIO	Potage butternut céleri rave Emincé de bœuf Pommes noisette Yaourt BIO



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