

Menu du mois de JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		1	2	3
6	7	8	9	10
haricots verts Raviolis gouda clementine	carottes râpées au citron bœuf à la mexicaine frites velouté aux fruits	endives aux pommes sauté de porc à la dijonnaise brocolis bio galette au chocolat	poireaux vinaigrette cuisse de poulet petits pois champignons brie pomme	avocat aux olives poisson bordelaise carottes galette briochée
Repas végétarien 13	14	15	Repas BIO 16	17
potage de legumes crispidor au fromage épinards à la crème tartare kiwi	saucisson sec poisson meunière purée maison poire	salade au mangue et surimi cordon bleu carottes riz au lait bio	pommes en salade rôti de porc haricots blancs à la tomate fromage blanc au coulis	coleslaw blanquette de veau semoule petit roulé fruits au sirop
20	21	22	Repas Végétarien 23	24
radis et beurre saucisse de toulouse blettes pâtisserie	betterave sauté d'agneau lentilles mimolette orange	pomelos et crevette tartiflette salade mousse au chocolat	salade œuf dur haricots rouge riz au coco purée de fruits	nem au poulet poisson à la provençale choux fleurs bio vache qui rit ananas
27	Repas Végétarien 28	29	30	31
tomate et maïs steak de veau haricots verts flan vanille	velouté de butternut omelette ratatouille emmental banane	asperges poisson au curry ébly aux legumes fromage clementine	choux rouge jambon coquillettes yaourt sucré	macédoine mayonnaise calamars à l'américaine pommes vapeur bûche de chèvre kiwi

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.