



Menus du 24 janvier au 11 février 2022

Surgelé (S)

Bio



Plat végétarien



LUNDI 24 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	MERCREDI 26 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER
<p>SALADE DE RIZ</p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE</p> <p>POELEE DE CAROTTES</p> <p>CHEVRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE AUX NOIX VINAIGRETTE</p> <p>DAHL DE LENTILLES CORAILS</p> <p>FROMAGE BIO</p> <p>CRÈME AUX OEUFS MAISON</p>	<p>POTAGE DE BROCOLI AU CURRY</p> <p>POULET ROTI AUX AGRUMES</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>EDAM</p> <p>COMPOTE</p>	<p>ROULADE AU JAMBON CONDIMENTS</p> <p>GOULASH A LA HONGROISE</p> <p>COQUILLETES</p> <p>YAOURT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>POISSON (MSC) MEUNIÈRE SCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT MAISON</p>
	<i>Repas végétarien</i>	<i>Fêtons Chandeleur</i>	<i>Repas végétarien</i>	
LUNDI 31 JANVIER	MARDI 1 FEVRIER	MERCREDI 2 FEVRIER	JEUDI 3 FÉVRIER	VENDREDI 4 FÉVRIER
<p>POTIRON RAPE SCE AU FROMAGE BLANC</p> <p>COUSCOUS POULET</p> <p>SEMOULE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PIZZA</p> <p>RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE</p> <p>COQUILLETES</p> <p>PETITS SUISSES AUX FRUITS</p>	<p>CREPE GARNIE</p> <p>SALADE</p> <p>YAOURT LOCAL</p> <p>CREPE MAISON</p>	<p>COLESLAW</p> <p>CAKE AU LÉGUMES DE SAISON ET FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE BIO</p> <p>FROMAGE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) A LA BORDELAISE</p> <p>POELEE DE BROCOLIS</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<i>Le repas végétarien</i>				
LUNDI 7 FEVRIER	MARDI 8 FEVRIER	MERCREDI 9 FEVRIER	JEUDI 10 FÉVRIER	VENDREDI 11 FÉVRIER
<p>CAROTTES RAPEES AU CITRON</p> <p>PASTA PASTY SAUCE AUX 3 FROMAGES</p> <p>TORTIS</p> <p>FROMAGE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>MOUSSAKA (pommes de terre bio)</p> <p>LÉGUMES DE SAISON</p> <p>CHEVRE LOCAL</p> <p>ANANAS ROTI</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>SAUTÉ DE VOLAILLE AUX AROMATES</p> <p>ET ANCIENNES LEGUMES</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>PATISSERIE</p>	<p>OEUF MIMOSA BIO LOCAL</p> <p>SAUTÉ DE VEAU MARENGO</p> <p>HARICOTS PLATS</p> <p>FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES</p>	<p>SALADE VERTE FROMAGERE</p> <p>POISSON PANE (MSC) SCE TARTARE</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>COMPOTE DE POMMES MAISON</p>

Le pain servi est produit par la boulangerie de Biard