



Menus du 3 au 21 janvier 2022

Surgelé (S)

Bio

Plat végétarien



LUNDI 3 JANVIER	MARDI 4 JANVIER	MERCREDI 5 JANVIER	JEUDI 6 JANVIER	VENDREDI 7 JANVIER
<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET AU CURRY</p> <p>RIZ BIO</p> <p>PETIT MOULE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTE AU POTIRON</p> <p>OMELETTE A LA CIBOULETTE</p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p> <p>FROMAGE BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>MACHE ET CHEVRE</p> <p>EMINCE DE PORC SCE MOUTARDE</p> <p>LENTILLES</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>CELERI REMOULADE AUX RAISINS</p> <p>EMINCÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE</p> <p>CAROTTES BRAISEES</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p>SALADE DE PATES AU PESTO</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON (MSC)</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE OU YAOURT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<i>Repas végétarien</i>		<i>Repas végétarien</i>		<b>REPAS POITOU</b>
LUNDI 10 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	MERCREDI 12 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER
<p>SAUCISSON SEC ET CONDIMENTS</p> <p>FILET DE VOLAILLE</p> <p>CHAMPIGNONS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF BOURGIGNON</p> <p>FRITES</p> <p>YAOURT LOCAL</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS</p> <p>CARBONARA DE LEGUMES</p> <p>COQUILLETES</p> <p>FROMAGE BIO</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>MOGETTES A LA MARAICHINE</p> <p>"CHOUX"</p> <p>(embeurré de chou aux saucisses)</p> <p>CHABICHOU</p> <p>BROYÉ DU POITOU MAISON</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SCE CREME</p> <p>FONDUE D'EPINARDS</p> <p>FROMAGE OU YAOURT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<i>Le repas végétarien</i>				
LUNDI 17 JANVIER	MARDI 18 JANVIER	MERCREDI 19 JANVIER	JEUDI 20 JANVIER	VENDREDI 21 JANVIER
<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>PAELLA VEGETARIENNE</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE BLANC A LA CASSONADE</p>	<p>RILLETES DE POISSON (MSC)</p> <p>SAUTÉ DE VEAU AUX HERBES</p> <p>ENDIVES</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>QUATRE QUARTS MAISON</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>BLANC DE VOLAILLE A LA CREME</p> <p>PETITS POIS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>BANANE COULIS CHOCOLAT</p>	<p>COLESLAW</p> <p>STEAK HACHE</p> <p>LENTILLES</p> <p>CANTADOU AIL ET FINES HERBES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>PÊCHE DU JOUR</p> <p>GRATIN DE BROCOLI</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

Le pain servi est produit par la boulangerie de Biard