

MENU DU MOIS DE JANVIER 2025

LUNDI 06 JANVIER	LUNDI 13 JANVIER	LUNDI 20 JANVIER
CUBES DE BETTRAVES BIO AU VINAIGRE BALSAMIQUE CORDON BLEU DE DINDE FLAGEOLETS FROMAGE BLANC AU COULIS DE MANGUE	CAROTTES BIO A L'EMMENTAL HACHE DE VEAU SAUCE MADERE FRITES YAOURT BIO KIWIS	PECHE AU THON SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES BIO TARTARE CREME DESSERT CHOCOLAT
MARDI 07 JANVIER VEGETARIEN	MARDI 14 JANVIER	MARDI 21 JANVIER VEGETARIEN
LAMELLE DE CONCOMBRE A LA CIBOULETTE TORTELLINI AUX TROIS FROMAGE SAUCE TOMATE BASILIC LIEGEOIS DE FRUITS CLEMENTINES	TOURIN DE TOMATE SAUTE DE DINDE AU CURRY POELES DE LEGUMES FORESTIERE CARRE FRAIS GATEAUX AUX ORANGES	QUICHE AUX POIREAUX GRATIN DE COQUILLETES AU BUTTERNUT COMTE COMPOTTE DE POMME
JEUDI 09 JANVIER MENU DES ROIS	JEUDI 16 JANVIER MENU DES ILES	JEUDI 23 JANVIER
 SALADE VERTE OIGNONS FRITS Cube de tomate BROCHETTE DE POULET sauce moutarde CREME ANGLAISE BRIOCHE DES ROIS	 SALADE EXOTIQUE (œufs durs, cube emmental, avocat, miette de thon) ROUGAIL SAUCISSE RIZ BIO COMPOTE POMME/POIRE COOKIES	 BOUILLON DE POULE AU VERMICELLE PALERON DE BOEUF RATATOUILLE/ POMME DE TERRE CAMENBERT GALETTE FRANGIPANE
VENDREDI 10 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
QUICHE LORRAINE FILET DE MERLU sauce hollandaise HARICOTS BEURRE TRES FIN GOUDA BIO YAOURT AUX FRUITS	CHORIZO BEURRE POISSON MEUNIERE AU CITRON BROCOLIS PERSILLES EDAM BANANE	SALADE DE RIZ BEIGNE TS DE CALAMARS MOUSSELINE DE COURGETTES YAOURT BIO A LA VANILLE

LA GESTIONNAIRE :

MME CANTON

LE PRINCIPAL :

M. BOURGOIN