

MENUS DU MOIS de JANVIER 2021

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Friand au fromage Steak haché Haricots verts persillés Compote	Moules Frites Fromage Orange	Salade composée Rôti de veau Salsifis au jus Brioche des rois	Salade verte Riz cantonnais Crème renversée
Lundi 11 Repas BIO	Mardi 12	Jeudi 14 Repas Végétarien	Vendredi 15
Carottes râpées Haut de cuisse de poulet Petits pois Yaourt framboise	Macédoine maïs Gratin de poisson Riz Mandarine	Salade verte croûtons Moussaka Flan chocolat	Pomme de terre pois chiches Flétan Carottes vichy Fromage blanc
Lundi 18	Mardi 19 Repas BIO	Jeudi 21	Vendredi 22 Repas Végétarien
Haricots verts Blanquette de veau Pommes noisette Kiwi	Rôti de porc Epeautre et lentilles corail Fromage Compote	Salade composée Saumon à l'aneth Pomme vapeur Yaourt aromatisé	Œuf dur mayo Lasagnes aux légumes Flan pâtissier
Lundi 25	Mardi 26 Repas Végétarien	Jeudi 28 Repas BIO	Vendredi 29
Salade verte Omelette Pommes sautées Petits suisses aux fruits	Couscous Semoule Fromage Mandarine	Betteraves Poulet chasseur Polenta Yaourt	Endives en salade Blanquette de poisson Riz Compote

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.