

Menu



JANVIER 2022

Produits BIO

Produits de l'agriculture locale

NB :

- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine
- Les pommes de terre bio proviennent de l'exploitation de M. Montjoffre (Rochechouart)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du contexte d'approvisionnement

	Semaine du 3 au 7	Semaine du 10 au 14	Semaine du 17 au 21	Semaine du 24 au 28	Semaine du 31
Lundi	<p>céleri rémoulade</p> <p>-</p> <p>spaghetti bolognaise</p> <p>-</p> <p>compote</p>	<p>brocoli-Feta-vinaigrette</p> <p>-</p> <p>émincé de bœuf</p> <p>pois cassés</p> <p>-</p> <p>kiwis</p>	<p>Repas sans viande</p> <p>crème de légumes</p> <p>-</p> <p>assortiment de pizzas</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>poire</p>	<p>salade de pêches et brebis</p> <p>-</p> <p>rôti de veau</p> <p>Ebly pilaf</p> <p>-</p> <p>fromages</p>	<p>salade, croustons, fromage et jambon</p> <p>-</p> <p>hachis -parmentier</p> <p>-</p> <p>yaourt nature</p>
Mardi	<p>potage</p> <p>-</p> <p>cuisse de poulet</p> <p>haricots beurre</p> <p>-</p> <p>Kiri</p> <p>-</p> <p>clémentine</p>	<p>assortiment de charcuterie</p> <p>-</p> <p>omelette à l'emmental</p> <p>-</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>galette des Rois</p>	<p>salade de poulet à l'Indienne</p> <p>-</p> <p>paupiette de veau</p> <p>carottes au jus</p> <p>-</p> <p>pâtisserie</p>	<p>salade de gésiers</p> <p>-</p> <p>haricots à la viande</p> <p>-</p> <p>riz au lait</p>	
Mercredi	<p>carottes râpées</p> <p>-</p> <p>joue de bœuf et ses légumes</p> <p>-</p> <p>fromages</p> <p>-</p> <p>galette des Rois</p>	<p>Repas sans viande</p> <p>crème de légumes</p> <p>-</p> <p>gratin de pâtes</p> <p>-</p> <p>fromage et salade</p> <p>-</p> <p>fruits au sirop</p>	<p>chou-fleur en salade</p> <p>-</p> <p>saucisse</p> <p>lentilles</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>salade de fruits</p>	<p>Repas sans viande</p> <p>crevettes aux mangues</p> <p>-</p> <p>quiche de légumes</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>poire</p>	
Jeudi	<p>crêpe au fromage et sa salade</p> <p>-</p> <p>rôti de porc</p> <p>petit pois</p> <p>-</p> <p>fromage blanc</p>	<p>radis noir à la croque au sel</p> <p>-</p> <p>chou farci « maison »</p> <p>-</p> <p>Panna cotta aux framboises</p>	<p>salade piémontaise</p> <p>-</p> <p>sauté de canard</p> <p>céleri</p> <p>-</p> <p>Danette</p>	<p>salade de crudités</p> <p>-</p> <p>raclette</p> <p>-</p> <p>sorbet</p>	
Vendredi	<p>Repas sans viande</p> <p>salade de betteraves</p> <p>-</p> <p>gratin moscovite</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>poire</p>	<p>coleslaw</p> <p>-</p> <p>filet de saumon « beurre blanc »</p> <p>riz nature</p> <p>-</p> <p>mousse aux fruits</p>	<p>salade de chèvre chaud</p> <p>-</p> <p>moules</p> <p>frites</p> <p>-</p> <p>compote de poires</p>	<p>terrinerie de saumon</p> <p>-</p> <p>filet meunière</p> <p>épinards béchamel</p> <p>-</p> <p>tarte abricot</p>	

Menu



JANVIER 2022

Produits allergènes

	Semaine du 3 au 7	Semaine du 10 au 14	Semaine du 17 au 21	Semaine du 24 au 28	Semaine du 31
Lundi	Œuf Gluten Lactose Céleris Moutarde sulfites	Gluten Lactose Moutarde sulfites	soja Gluten Lactose Céleris Moutarde sulfites	Gluten Lactose Moutarde sulfites	Gluten Lactose Moutarde sulfites
Mardi	Gluten Lactose Céleris soja	Œuf Gluten Lactose Moutarde sulfites	Œuf Gluten Lactose Moutarde sulfites	Œuf Gluten Lactose Moutarde sulfites	
Mercredi	Gluten Lactose Moutarde sulfites	Œuf Gluten Lactose Céleris soja	Gluten Lactose Céleris Moutarde sulfites	Œuf Gluten Lactose Moutarde sulfites	
Jeudi	Œuf Gluten Lactose soja Moutarde sulfites	Œuf Gluten Lactose sulfites	Œuf Gluten Lactose Céleris Moutarde sulfites	Gluten Lactose Moutarde sulfites	
Vendredi	Œuf Gluten Lactose Moutarde sulfites	Œuf Gluten Lactose poisson Moutarde sulfites	Gluten Lactose crustacé Moutarde sulfites	Œuf Gluten Lactose poisson Moutarde sulfites	