




Mois de JANVIER 2023

Service
Restauration



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6/01		Carottes rapées Boulettes végétales Penne Rigatte Fromage blanc Bio	Pamplemousse Saucisses Chipolatas Flageolets Iles flotantes	Salade de riz au thon Blanquette de dinde Haricots beurre Fromage et Fruit de saison	Salade piémontaise Filet de poisson Riz Printanier Galette des rois
Semaine du 9 au 13/01	Salade Haricots verts emmental Sauté de porc Dijonnaise Petits pois Fromage et Fruit de saison	Velouté aux cinq légumes Hachis Parmentier Salade verte Yaourt aromatisé Noix de coco Bio	Salade Savoyarde Poulet rôti Pommes quartiers Mousse au chocolat	Salade Coleslow Tarte aux légumes Carottes & navets Fromage et Fruit de saison	Celeri remoulade Sauté de bœuf provençale Haricots blancs Salade de fruits
Semaine du 16 au 20/01	Velouté Crécy Blanquette de veau Haricots verts Fromage et Fruit de saison	Salade au chèvre Ravioles trois fromages Salade verte Entremet Chocolat	Betteraves aux pommes Omelette aux fines herbes Haricots verts Semoule au lait	Salade Alsacienne Emincé de volaille mariné Cajun Printanière de légumes Yaourt aromatisé Citron Bio	Pâté de campagne Filet de poisson Pommes de terre persillées Fromage et Fruit de saison
Semaine du 23 au 27/01	Salade de choux au thon Pates à la carbonara Salade verte Entremet Vanille	Salade Armoricaïne Tajine de volaille Semoule aux épices Fromage et Fruit de saison	Velouté Dubarry Paëlla Salade verte Brownies crème anglaise	Salade Andalouse Chili con carne Riz Créole Compote de pommes Bio	Salade d'endives, mais et raisins secs Tarte aux fromages Carottes persillées Fromage et Fruit de saison

Salade de riz au thon, Riz, thon, persil, carottes, poireaux, navets, poivrons, vinaigrette

Salade piémontaise, pommes de terre, jambon, oeuf, tomates, olives, capres, mayonnaise

Velouté aux cinq légumes, poireaux, farine, crème, bouillon de volaille, carottes, navets, celeri, choux fleur

Salade Savoyarde, Batavia, jambon en dés, emmental rapé, tomates, vinaigrette

Salade Coleslow, carottes, choux blanc, mayonnaise

Celeri remoulade, Céleri, mayonnaise, moutarde, échalotes, ciboulette

Velouté Crécy, Oignons, Carottes, farine, crème, bouillon de volaille,

Salade Alsacienne, pommes de terre, cervelas, tomates, poivrons, estragon, olives, capres, mayonnaise



Betteraves aux pommes, Betteraves, pommes fruits, vinaigrette, ciboulette, échalotes

Salade de choux au thon, Chou chinois, thon, mayonnaie, échalotes, ciboulette

Salade Armoricaïne, Choux fleur, tomates, œufs dur, carottes, navets, poireaux, vinaigrette

Salade Andalouse, Batavia, chorizo, tomate, celeri, carotte, noix, vinaigrette



Menus végétariens, en vertu de l'article L 230-5-6 de la loi N°2018-938 du 30/10/2018

Conformément aux dispositions de la loi citée ci-dessus, les repas servis, sont élaborés à 50% à partir de produits labélisés, locaux ou issus de l'agriculture biologique

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

* Les goûters servis à la garderie sont constitués de: Pain frais associé à de la pâte à tartiner ou de confiture ou de compote. Ainsi que du lait bio, de biscuits