



## MENUS DU MOIS DE JANVIER 2023

LUNDI 02 JANVIER	LUNDI 09 JANVIER	LUNDI 16 JANVIER	LUNDI 23 JANVIER	LUNDI 30 JANVIER
	Soupe à l'oignon gratinée ● Pâtes à la parisienne aux saucisses végétales <b>BIO</b> Clémentine ●	Carottes râpées ● Ragout de veau Pâtes <b>BIO</b> Yaourt à la vanille <b>BIO</b>	Salade Hippocrate Rôti de porc Flageolets Mousse au chocolat	Velouté de carottes ● Spaghettis à la bolognaise <b>BIO</b> Flan au caramel
MARDI 03 JANVIER	MARDI 10 JANVIER	MARDI 17 JANVIER	MARDI 24 JANVIER	MARDI 31 JANVIER
Soupe de légumes ● Omelette aux lardons Coquillettes <b>BIO</b> Yaourt parfumé aux fruits	Velouté de citrouille ● Chili con carne Blé Flamby	Potage alphabet Saucisse de Toulouse Frites Pomme ●	Taboulé Rôti de bœuf Haricots verts Bûche de chèvre	Macédoine de légumes Pizza végétarienne Salade verte ● Crème dessert à la vanille <b>BIO</b>
JEUDI 05 JANVIER	JEUDI 12 JANVIER	JEUDI 19 JANVIER	JEUDI 26 JANVIER	
Vermicelle à la tomate Escalope viennoise Jardinière de légumes ● Cantal doux	Salade composée Rôti de dindonneau Petits-pois – carottes Petits suisses aux fruits	Velouté de courgettes ● Cuisse de poulet Purée de carottes ● Orange ●	Rillettes de thon Merguez Légumes couscous – semoule ● Clémentine ●	
VENDREDI 06 JANVIER	VENDREDI 13 JANVIER	VENDREDI 20 JANVIER	VENDREDI 27 JANVIER	
Mousse de foie de porc Filet de colin à la sauce crevette Riz parfumé <b>BIO</b> Galette des rois	Salade de lentilles aux lardons Crêpe jambon - fromage Salade verte ● Flan à la pistache	Vermicelle à la tomate Poisson pané Riz basmati à la sauce échalote ● <b>BIO</b> Fromage blanc sucré	Velouté de butternut ● Nuggets de poulet Gratin dauphinois Tomme blanche	

Les menus seront respectés sous réserve d'approvisionnement des denrées alimentaires.

● Produits locaux  
**BIO** Produits Bio

