

MENU DU MOIS DE JANVIER 2021

MENU DU MOIS DE JANVIER 2021				
LUNDI 04	MARDI 05		JEUDI 07	VENDREDI 08 MENU VEGETARIEN
FRIAND FROMAGE	BETTERAVES BIO		SALADE MULTICOLORE (Carottes, tomates, maïs, concombres, choux rouge)	SALADE NICOISE
BLANC DE POULET	PENNE A LA BOLOGNAISE		OMELETTE AU PTERRE	FILET DE POISSON PANE
RATATOUILLE			EPINARD A LA CREME	RIZ CREOLE
YAOURT AROMATISE	FROMAGE		FROMAGE BIO	
FRUIT	COMPOTE		FRUIT CRU	GALETTE DES ROIS + CHAMPOMY
LUNDI 11	MARDI 12		JEUDI 14 MENU BIO	VENDREDI 15 MENU VEGETARIEN
TERRINE AUX TROIS LEGUMES	TABOULE LIBANAIS		SALADE COLESLAW	SALADE DE RIZ
SAUTE DE VEAU	PAUPIETTE DE DINDE		BOULES AU BŒUF	PAVE DE COLIN
COQUILLETES	HARICOTS BEURRE BIO		SEMOULE	COURGETTES BECHAMEL
FROMAGE	YAOURT NATURE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT CRU BIO	COMPOTE A BOIRE		FRUIT CRU	PATISSERIE
LUNDI 18	MARDI 19		JEUDI 21	VENDREDI 22 MENU VEGETARIEN
PIZZA	POIS CHICHE		SALADE DE POMMES DE TERRE (Pommes de terre, maïs, tomates)	CAROTTES RAPEES
ROTI DE PORC	POTATOES BURGER		STEAK HACHE	FILET DE LIEU NOIR
LENTILLES AU JUS BIO	SALADE VERTE		HARICOTS VERTS	POMME DAUPHINE
FROMAGE	FROMAGE BIO		FROMAGE	FROMAGE BLANC
FRUIT CRU	COMPOTE		PATISSERIE	FRUIT CRU
LUNDI 25	MARDI 26		JEUDI 28	VENDREDI 29 MENU VEGETARIEN
SALADE DE PERLE LEGUMIERE	FRIAND		SALADE COMPOSEE	TOMATES MAIS
CORDON BLEU	SAUTE DE BOEUF		HACHIS PARMENTIER	PAVE DE COLIN AUX CEREALES
CAROTTES VICHY BIO	PENNE AUX LEGUMES			POEELE DE CHOUX FLEUR
YAOURT AROMATISE	FROMAGE		FROMAGE BLANC	FROMAGE
FRUIT CRU	COMPOTE		FRUIT CRU BIO	CRÈME DESSERT