

MENUS DU 16/01 AU 03/03/2023

SEMAINES				
<u>SEMAINE 1</u> <u>DU 16/01 AU 20/01/2023</u>	Salade de pois chiches Paupiette de veau Gratin de choux fleurs bio Fromage Fruit de saison	Salade de lentilles Emincé de bœuf stroganoff Piperade basquaise Fromage bio Fruit de saison	Salade verte-tomate-oignons Kébab sauce blanche maison Frites Yaourt nature sucré Compote de pommes	Potage maison Gratin de poisson Blé Petits suisses aromatisés Fruit de saison bio
<u>SEMAINE 2</u> <u>DU 23/01 AU 27/01/2023</u>	Œuf dur mayonnaise Poisson pané Epinards à la crème/poêlée de légumes Fromage Compote	Velouté de butternut Filet de dindonneau Carottes pois chiches au cumin Fromage Fruit de saison bio	<u>REPAS ALLEMAND</u>	Carottes râpées bio Rougail de saucisses Riz Yaourt aromatisé Compote de poires
<u>SEMAINE 3</u> <u>DU 30/01 AU 03/02/2023</u>	Concombres à la crème Cuisse de poulet Poêlée ratatouille Fromage Fruits au sirop	Salade verte locale Carbonnade Flamande Frites Yaourt nature sucré Fruit de saison bio	Endives bio en salade Couscous royal maison Fromage blanc Ananas au sirop	Taboulé maison Omelette au fromage Haricots verts /tomate à la Provençale Fromage Fruit de saison bio
<u>SEMAINE 4</u> <u>DU 06/02 AU 10/02/2023</u>	Salade verte locale Boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes Petits suisses aromatisés Fruit de saison bio	Salade verte locale crudités bio Pizza au fromage Poêlée de légumes wok Fromage Fruits exotiques au sirop	Radis bio Riz et lentilles-carottes Fromage Compote de pommes	Salade de pâtes bio Filet de poisson blanc Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison bio
<u>SEMAINE 5</u> <u>DU 27/02 AU 03/03/2023</u>	Salade verte locale Macédoine Raviolis aux fromages Fromage Fruit de saison bio	Salade Mexicaine Rôti de veau Endives et choux braisées Fromage Fruit de saison bio	Salade verte locale Moules Frites Yaourt nature sucré Compote de pommes	Salade de riz bio Cubes de colin Fondue de poireaux / Artichauts barigoule Fromage Salade de fruits frais

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus en cas de problèmes techniques, liés aux marchés, ou selon l'offre locale

Le pain servi quotidiennement provient d'une boulangerie artisanale.

Les crudités, fruits et légumes servis proviennent de culture locale, ou bio, aussi souvent que cela est possible (spécifié sur le menu affiché au self)