

MENU - JANVIER 2024



LOCAL = RÉGION OCCITANIE



BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

08/01/2024

Betteraves vinaigrette
Dos de cabillaud aux herbes
Haricots verts bio persillés
Compote / Biscuit

09/01/2024

Salade verte aux dès de fromage
Fricadelle bœuf sauce tomate
Riz bio
Yahourt

10/01/2024

Salade composée
Tortilla de pommes de terre

Glace

11/01/2024

Soupe de légumes
Poulet rôti
Coquillettes bio
Fromage bio
Fruits de saison

12/01/2024 - VÉGÉTARIEN

Tarte fromagère
Saucisse végétarienne
Brocolis bio crème curry
Galette des rois

15/01/2024

Salade de lentilles
Blanquette de veau
Pommes vapeur bio
Yahourt chocolat

16/01/2024 - VÉGÉTARIEN

Avocat surimi
Blé et ses légumes
Fromage bio
Fruits de saison

17/01/2024

Œufs mayonnaise
Calamars à la romaine
Duo de choux
Mousse vanille

18/01/2024

Salade de riz
Croque monsieur
Salade verte
Yahourt aux fruits bio

19/01/2024

Charcuterie
Spaghettis bio bolognaise

Pâtisserie

22/01/2024

Œufs vinaigrette
Poisson vapeur façon aioli
Légumes bio aioli
Fromage
Fruits de saison

23/01/2024

Betterave bio mimosa
Escalope de dinde
Petit pois au jus
Yahourt aux fruits

24/01/2024

Salade verte
Kebab - Frites

Galette des rois frangipane

25/01/2024

Charcuterie
Rôti de porc
Duo de haricots
Petit suisse sucré

26/01/2024 - VÉGÉTARIEN

Soupe de légume
Croque fromage
Poêlée de légumes
Fruits de saison bio

29/01/2024 - MENU ORANGE

Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Hachis parmentier au butternut
Mimolette
Orange bio

30/01/2024

Taboulé
Saucisse de Toulouse
Haricots lingots
Compote bio

31/01/2024

Salade de mâche aux noix
Paupiette de veau sauce champignons
Riz pilaf bio
Liégeois chocolat

