

















































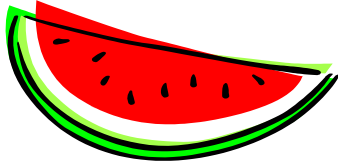




MENU DU MOIS DE JANVIER 2023

LUNDI 02 CENTRE LOISIRS	MARDI 03	MERCREDI 04 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 05	VENDREDI 06 MENU VEGETARIEN
 TABOULE BEIGNET CALAMARS HARICOTS VERTS FROMAGE MIRABELLES SIROP	 BETTERAVES HACHE POULET GRATINE  PETITS POIS / CAROTTES PETIT LOUIS  FRUIT DE SAISON	 TERRINE DE CAMPAGNE  POISSON EN SAUCE  RIZ CAMEMEBERT LIEGEOIS	 CAROTTES RAPEES  ROTI BŒUF PUREE YAOURT A BOIRE GALETTE DES ROIS	 FEUILLETE FROMAGE OMELETTE EPINARDS BECHAMEL / PDT EDAM RIZ AU LAIT
LUNDI 09	MARDI 10 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 11 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 12	VENDREDI 13
 POTAGE HACHE D'AGNEAU MACARONIS TOME KIWI	 POIREAUX VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE SALADE  YAOURT LOCAL FRUITS  GLACE	 RILLETES DE THON ROTI PORC  GRATIN DE CHOUX FLEURS  EMMENTAL  GATEAU CHOCOLAT MAISON	 MACEDOINE  SAUTE DE BŒUF  POMMES RISSOLEES  ST PAULIN FRUIT	 ŒUF DUR MAYONNAISE  PAUPIETTE DU PECHEUR  POEELE DE LEGUMES GELIFIE VANILLE FRUIT
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 19 MENU VEGETARIEN	VENDREDI 20
 RADIS SAUTE DE DINDE BROCOLIS / PDT PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU POEELE MARAICHERE MIMOLETTE COMPOTE	 ENDIVES EMMENTAL BROCHETTE DE VOLAILLE  CAROTTES AU LAIT DE COCO CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON	 QUICHE FROMAGE  BOULETTES DE LEGUMES SEMOULE  YAOURT LOCAL BISCUIT	 POMELOS MERLU EN SAUCE RIZ PORT SALUT BANANE
LUNDI 23	MARDI 24 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 25 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 26	VENDREDI 27
 SARDINE BEURRE SAUCISSES LENTILLES  YAOURT VANILLE POMMES	 TOMATES  STEAK SOJA TORTIS  VACHE QUI RIT PATISSERIE	 POTAGE DE LEGUMES  BLANQUETTE DE DINDE  POMMES VAPEUR  BABYBEL  ANANAS FRAIS	 CREPE FROMAGE  PILON DE POULET  POEELE DE LEGUMES  YAOURT NATURE SUCRE  SABLE CHOCOLAT	 SALADE COLESLAW  BRANDADE DE MORUE  SALADE  MOUSSE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON
LUNDI 30	MARDI 31	    <p>produits issus de l'agriculture biologique</p>		
 ROSETTE ALOUETTE DE BŒUF PUREE PDT / POTIRON FROMAGE FRUITS	SALADE DE PATES QUENELLE DE VEAU HARICOTS BEURRE YAOURT AROMATISE BISCUIT			

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements et raisons techniques.