

Menu du mois de JANVIER 2023



Menu végétarien



Produit Local



Produit Bio

* Fait Maison

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	02/01/2023	03/01/2023	05/01/2023	06/01/2023
Entrée	Bonne Année et	Potage aux lettres	Endive au comté	Betteraves rouges
Plat	Bonne Santé	Blé, dés de carottes à la sauce tomate	Rôti de porc, haricots verts	Filet de colin, gratin de pâtes
Dessert	à tous	Flan praliné	Galette des rois	Salade de fruits frais

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	09/01/2023	10/01/2023	12/01/2023	13/01/2023
Entrée	Carottes râpées	Chou rouge râpé	Velouté de légumes	Saucisson « Ferme des Baloffes » beurre
Plat	Poulet « EARL Pécout », pommes de terre sautées - Gouda	Duo de lentilles	Saucisses de porc, flageolets	Lasagne de truite aux légumes
Dessert	Clémentines	Gâteau aux pommes*	Crème au chocolat*	Banane

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	16/01/2023	17/01/2023	19/01/2023	20/01/2023
Entrée	Betteraves rouges	Céleri rave et carottes râpées	Potage aux lettres	Mâche au Bleu de Bresse
Plat	Parmentier de canard	Tajine aux légumes, semoule	Quiche lorraine*	Filet de colin, riz et petits pois
Dessert	Fromage blanc « Laiterie La Faye » au miel « Rucher d'Andréa »	Extra léger au chocolat*	Compote pomme vanille	Clémentines

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	23/01/2023	24/01/2023	26/02/2023	27/01/2023
Entrée	Salade au comté	Betteraves et chou râpés	Velouté de potimarron	Carottes râpées
Plat	Pâté de pommes de terre*	Boulettes d'agneau à la sauce tomate, semoule	Rôti de veau, haricots beurre et châtaignes	Filet de merlu et riz à la sauce tomate
Dessert	Kiwi	Yaourt à la vanille	Compote	Clémentines

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place

Menu du mois de FEVRIER 2023



Menu végétarien



Produit Local



Produit Bio

* Fait Maison

jour date	Lundi 30/01/2023	Mardi 31/01/2023	Jeudi 02/02/2023	Vendredi 03/02/2023
Entrée	Endives au cantal	Betteraves rouges	Potage de légumes	Mâche au Bleu de Bresse
Plat	Poulet « EARL Pécout » , frites	Pâte à la bolognaise végétarienne	Gratin de riz , chou, saucisses « Ferme des Baloffes »	Brandade de morue
Dessert	Gâteau aux pommes *	Clémentines	Compote	Crêpes au sucre

VACANCES
DU 04 FEVRIER 2023
AU
19 FEVRIER 2023

jour date	Lundi 20/02/2023	Mardi 21/02/2023	Jeudi 23/02/2023	Vendredi 24/02/2023
Entrée	Carottes et céleri râpés	Carottes râpées	Potage de légumes	Salade au gruyère
Plat	Poulet « EARL Pécout » , frites	Rôti de porc aux haricots verts	Légumes sautés au boulgour - Cantal	Filet de cabillaud, riz aux dés de carottes
Dessert	Kiwi	Gâteau au yaourt *	Compote	Flan au caramel*

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.