



MENU DE JANVIER 2024



lundi 08 janvier	Mardi 09 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
Betteraves Maïs Cordon bleu Haricots verts Bio Clémentine	Carottes Râpées Gratin de Macaronis Bio au Poulet Salade Mousse chocolat au lait	Velouté au brocolis Omelette au fromage et fines herbes Salade Brioche des Rois (Local)	Rillettes Poisson de la Cotinière Sauce Fruits de mer + riz Bio Crème dessert Vanille
Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Bouillon de Boeuf vermicelles Poisson pané Légumes Glace vanille/caramel	Salade de mâche Bio au chèvre Spaghettis Bolognaise de légumes Broyé Poitevin	Macédoine Sauté de Veau au cidre Bio Gnocci Yaourt aromatisé (local)	Tartiflette Salade Salade de Fruits frais
Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
Salade de Haricots verts Poulet pané Corn Flakes Frites Bio/ Salade Frangipane	Menu par Soulignonnes Betteraves Bio (vinaigrette) Sauté de Porc Bio Crème de champignons Purée pommes de terre/ butternut/carottes Fromage/ Pomme Bio	Œufs durs Mayonnaise maison Gratin Choux fleurs Salade Riz au Lait	Radis Rose Bio Poisson de la Cotinière (local) à la Grenobloise Légumes Yaourt nature Bio
Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Jeudi 01 février	vendredi 02 février
Carottes Bio (bâtonnets) Crème d'ail servie à part Poulet Rôti entier (local) Petit Pois Bio Oeufs au lait	Taboulé Nuggets de poisson Julienne de Légumes Salade Fromage blanc Nature Bio	Céleri rémoulade Parmentier Lentilles vertes Bio Patate douce Compote Pomme Bio maison	Velouté Butternut lait de Coco Bœuf Stroganoff (HVE local) Coquillettes Bio Pomme Bio



Cuisiné Maison
 Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
 Viande d'origine Française



*Conformément à la loi Egalim menu végétarien

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

[Nos producteurs locaux :](#)

Légumes : Godin et Marchesseau Trizay 1km

Légumes Bio : Champ du Marronnier

Yaourt : La Vache Charentaise

Yaourt Fromage Blanc Bio : La ferme de Candé

Pommes Bio : vergers du Biguenet

Poisson Frais : Pecheurs de l'île d'Oléron

Lentilles ferme de bellevue -Tonnay Boutonne 16km

Chèvre Bio : Ferme de Liberneuil

Bœuf HVE: Gaec Chagneau

Porc Veau Bio : Ferme des coutures

Poulet entier : Le champ des Ronces

Brioche des Rois : Galettes de Beurly

Programme fruits et Lait à l'école Aide
 Union Européenne à destination des Ecoles.

