



MENU DE JANVIER 2025



Lundi 06 janvier  Carottes râpées Jambon blanc Pâtes locales Bio Brioche des Rois (Beurlay)	Mardi 07 janvier Soupe de légumes Saucisses lentilles Bio Salade Compote Bio	Jeudi 09 janvier  Radis beurre Emincé de bœuf HVE Stroganoff Pommes de terre sautées Riz au lait	Vendredi 10 janvier Salade de choux Rouge/lardons Poisson d'Oléron Fondue de Poireaux Pommes Bio
Lundi 13 janvier Macédoine de légumes Poulet fermier Rôti Haricots verts Salade Yaourt Bio	Mardi 14 janvier Bouillon de Volaille aux vermicelles Brandade Salade Cookies maison	Jeudi 16 janvier Rillettes de sardines Sauté de Porc Bio au lait Gratin Dauphinois Salade Clémentines 	vendredi 17 janvier Salade de haricots rouge/Maïs Risotto Butternut/noisettes Salade  Fromage blanc Bio
Lundi 20 janvier  Betteraves Blanquette de Veau Bio Riz Bio Salade Kiwi Bio	Mardi 21 janvier  Coleslaw Burger Frites Bio Salade Compote Bio	Jeudi 23 janvier Soupe de légumes Omelette Champignons  Salade Yaourt local	Vendredi 24 janvier  Mousse de foie Poisson d'Oléron Brocolis aux amandes Cheese cake citron
Lundi 27 janvier Soupe Sauté de Lapin/moutarde Pommes de terre vapeur Salade Salade de fruits frais	Mardi 28 janvier  Œuf durs mayonnaise Lasagnes de légumes Salade Barre bretonne	Jeudi 30 janvier Salade de pommes de terre et cervelas Cake polenta au poisson Salade Oeufs au lait	Vendredi 31 janvier  Céléri rémoulade  Dahl de pois cassés Bio Riz Basmati Bio Gâteau aux pommes et cidre Bio

BIO 

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française



Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

*Conformément à la loi Egalim