































Période du 02 au 27 janvier 2023

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 au 08.01.23		 SALADE DE BETTERAVES  SAUTÉ DE VOLAILLE À LA CREME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PETITS SUISSES FRUITS  GALETTE DES ROIS	 CAROTTES RAPÉES COUSCOUS VEGETARIEN SEMOULE  YAOURT FERME DU BERTHOU FRUIT DE SAISON 	 SALADE VERTE ET CROUTONS  POISSON MEUNIERE PETITS POIS AUX OIGNONS SAINT NECTAIRE COMPOTE 

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
09 AU 15.01.22	MENUS DES ENFANTS PAR LES CM2 DE L'ECOLE SALANON DE PONTCHARRA			

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
16 AU 22.01.23	 CAROTTES RAPÉES  ROTI DE PORC SEMOULE  KIRI  FRUIT DE SAISON	 SALADE DE MACHE ET CROUTONS  BŒUF BOURGUIGNON  POMMES VAPEUR CANTAL JEUNE AOP CREME DESSERT CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES QUENELLES GRATINÉES À LA TOMATE RIZ  YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON 	MACÉDOINE DE LÉGUME  FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE CHOU FLEUR BÉCHAMEL FROMAGE BLANC  PATISSERIE MAISON

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23 AU 29.01.23	SALADE DE COCOS BLANCS  CROQUE-FROMAGE  BROCOLIS PERSILLÉS  YAOURT FERME DU BERTHOU FRUIT DE SAISON 	<u>REPAS ORIENTAL</u>  CAROTTES RAPÉES AUX RAISINS SECS TAJINE D'AGNEAU - LÉGUMES ET SEMOULE VACHE QUI RIT  CLAFOUTIS AUX DATTES	POTAGE DE LÉGUMES FILET DE POISSON FRAIS SAUCE CITRON FRITES BRIE SALADE DE FRUITS FRAIS	 CHOU CHINOIS ET CAROTTES  SAUTE DE PORC À L'ANCIENNE  PURÉE DE POTIRON EMMENTAL  GATEAU ANNIVERSAIRE ET BONBONS

Légende :



Repas végétarien



BIO



Produits locaux

Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Label rouge



Préparation "maison"



Viande de porc / Bœuf français



Produits "fermiers"



AOP AOC IGP

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

