














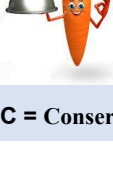

















# MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

bio et local  
local  
bio

	semaine du 3 au 7	semaine du 10 au 14	semaine du 17 au 21	semaine du 24 au 28	semaine du 31
 <p>Lundi</p>	Endives et noix	Radis et beurre	Mais et avocats	Carottes râpées et thon 	Choux blancs et mimolette
	Lasagnes de légumes 	Chipolatas F	Spaghettis aux choux et lait de coco 	Paupiette de veau en sauce S+F	Rôti de dinde S
 <p>Mardi</p>	Camembert	Pois cassés 	Brie	Riz pilaf	Petit Pois C
	Fruit de saison	Cantadou	Nashis	Compote de pêches C	Fromage blanc
 <p>Centre de loisirs</p>	Carottes râpées	Choux rouges à l'orange F 	Salade antiboise 	<b>Menu de l'île de la Réunion</b>  Salade de la Réunion Rougail de bœuf aux lentilles  Gâteau à l'ananas	
	Poulet F	Bœuf Stroganov	Poulet F		
 <p>Mercredi</p>	Légumes d'hiver et quinoa 	Macaronis au beurre	Haricots verts C		
	Cantal	Fromage blanc	Emmental		
 <p>Jeudi</p>	Flan nappé caramel	Endives aux pommes	Radis noir et beurre	Salade de mâche	
	Choux chinois et pommes gala	Colombo d'agneau 	Boulettes de bœuf à la provençale S+F	Nuggets de poissons S	
 <p>Vendredi</p>	Hamburger S	Semoule	Coquillettes	Epinards à la béchamel 	
	Frites	Vache qui rit	Fol épi	Tartare	
	Yaourt nature sucré	Fruit	Fromage blanc	Compote de pommes C + biscuit	
	Taboulé de choux fleur cru et Edam 	Céleri rémoulade F	Salade d'endives aux poires	Salade et croutons	
	Filet de cabillaud sauce citron S+F	Parmentier de légumes 	Palette à la diable S	Brandade de poissons S 	
	Haricots beurre C	Babybel	Frites	Camambert	
	Galette des rois	Salade de fruits frais 	Flan au chocolat 	Fruits de saison	
		Taboulé de saison 	Vermicelles aux potimarron 	Salade harlequin de lentilles 	
		Filet de poissons meunière S	Dos de colin S	Polenta aux légumes d'hivers 	
		Duo de carottes persillées 	Poêlée de légumes 	Petit Louis	
		Gâteau marbré 	Riz au lait F+D	Yaourt aromatisé	

C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté Viande de bœuf d'origine française



Fromage blanc et lait: TarradeJean-Claude (EYZERAC)

Pommes de terre et pommes: Chaminade (SARRAZAC)

Bio:

- Pâtes, riz, céréales, huile de tournesol, beurre, farine, sucre: Manger Bio
  - Œufs bio: Manger Bio, La Salembraise ou Auchan Thiviers
  - Légumes bio: Manger bio ou La Salembraise
- Yaourt bio : la ferme Bélarbia