



Menus Janvier- février 2023



	23/01 au 27/01	30/01 au 03/02
<u>Lundi</u>	<u>Saucisse*</u> <u>Haricots verts</u> <u>Flageolet</u> <u>Moelleux aux pommes</u>	<u>Salade verte</u> <u>Hachis parmentier *#</u> <u>Fromage*</u> <u>Fruits #</u>
<u>Mardi</u>	<u>Roulade aux olives</u> <u>Beignets de calamars</u> <u>Riz sauce tomate</u> <u>Compote #</u>	<u>Jambon au caramel *</u> <u>Carottes, blé</u> <u>Yaourt *</u> <u>Gâteaux secs</u>
<u>Mercredi</u>	<u>Betterave rouge</u> <u>Filet de poulet*</u> <u>Pâtes</u> <u>Fromage blanc</u>	<u>Sauté de veau *</u> <u>Mogettes, carottes</u> <u>Gauffres</u>
<u>Jeudi</u>	<u>Carottes râpées *#</u> <u>Truffade *</u> <u>Yaourt *#</u> <u>Fruits</u>	<u>Pépinette au chèvre</u> <u>Poisson pané</u> <u>Petits-pois #</u> <u>Compote#</u>
<u>Vendredi</u>	<u>Paupiette de veau</u> <u>Trio de légumes</u> <u>Mogettes</u> <u>Liégeois #</u>	<u>Poulet beauceron *</u> <u>Pâtes</u> <u>Crème dessert #</u> <u>Crêpes</u>

* Produits locaux

Produits biologiques

___ Plats faits maison

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement

Alf 16/01/2023