

Menus du 3 janvier 2023 au 31 janvier 2023

	Du 3 au 6 janvier 2023	du 9 au 13 janvier 2023	Du 16 au 20 janvier 2023	du 23 au 27 janvier 2023	Du 30 au 31 janvier 2023
lundi		Salade de Pâtes - Betteraves – Pomelos Omelette aux pommes de terre Salade Yaourt Fruits	Carottes râpées – Macédoine mayonnaise Rôti de bœuf Frites Glace Fruits	Charcuterie Filet de poisson- Haricots plats  Pâtisserie Fruits	Entrée chaude Filet de dinde Pâtes Yaourt aux fruits Fruits
mardi	Avocat - Potage - Chou-fleur mimosa Steack haché  Haricots verts Semoule aux raisins/ yaourt nature Fruits	Charcuterie – Avocat Filet de Cabillaud Purée maison Yaourt Fruits	Endives aux croûtons – Salade composée Sauté de porc au caramel Printanière de légumes  Yaourt aux fruits Fruits	Betteraves – Carottes Couscous Flan caramel Fruits	Endives au thon – salade de pâtes Boeuf Bourguignon Carottes Fromage blanc – Viennois Fruits
mercredi	Carottes râpées – Salades composées Saucisses grillées Pommes boulangères Fromage blanc – Yaourt Fruits	Potage de légumes – Carottes râpées Choucroute Pâtisserie Fruits	Artichaut – Pomelos Paëlla Poisson Laitage Fruits	Crème Dubarry – Salade composée Pizza végétarienne Yaourt nature Fruits	
jeudi	Entrées chaudes Osso bucco Boullgour Mousse au chocolat Fruits	Vermicelles à la tomate Steack de soja -Gratin Dauphinois Riz au lait Laitages Fruits	Salade Piémontaise – Céleri rémoulade Filet de dinde à la provençale - Carottes Vichy Yaourt Fruits	Endives aux croûtons – Pomelos Brandade de morue Salade Liégeois Fruits	
vendredi	Œuf mayonnaise – Choux rouge – Avocat Filet de poisson Carottes Vichy Laitage Fruits	Sardines - Maquereaux Rôti de porc – Lentilles Mousse au chocolat Fruits	Crudités Spaghettis Bolognaise Petits Suisses Fruits	Crudités Côte de porc Haricots verts  Glace Fruits	

repas Viande : 13
repas Poisson : 5
repas sans viande ni poisson : 3

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 

Monique Warman

Proviseure

Didier Germain

Agent comptable

Odile Félix

Infirmière