



















Menus de la cantine Janvier 2020

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux  PL : Tout est Produit Local sauf exception*  Bio
 Sous réserve d'approvisionnement des denrées.

 FM Tous les légumes sont lavés, préparés et cuisinés sur place, tout est « fait maison » sauf exception*

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade mâche Spaghettis carbonara Pommes  (Les Cheminières)	Avocat Poulet Gratin de chou-fleur Galette (boulangerie de Pexiora)	Carottes râpées + noisettes Couscous végétarien  Fromage  Clémentine	Soupe à l'oignon Poisson Riz Pilaf  Tiramisu chocolat
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Betteraves Filet de poulet Pommes de terre vapeur Yaourt 	Salade verte Lasagnes végétarienne Poire 	Soupe de mâche Roti de porc Risotto  Fromage chèvre  Litchi	Soupe de lentilles  Poisson pané Salsifis Madeleine(château de Bram)
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade d'endives + noix Chili sin carne (riz et haricots rouges) Faisselle	Soupe de laitue Tartiflette Pomme  (les Cheminières)	Velouté de légumes Bœuf Bourguignon Coquillettes  Fromage  Banane	Chou rouge Saumon grillé Epinards à la crème Mousse au chocolat
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Soupe de poireau Lentilles  (ferme Bourdichou) Saucisse Yaourts 	Chou-fleur à la crème de sésame Omelette  Gratin de blettes  Clémentine 	Céleri rave Escalope de dinde Flageolets* Bûche glacée	Salade mâche Moules Frites Fromage  Kiwis

Bonne année !