

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 2 au 27 janvier 2023



Lundi

2 janvier

Fermé

Mardi

3 janvier

Salade de pommes de terre **bio**
et cervelas
Filet de merlu sauce hollandaise
Carottes vichy
kiri **bio**
Fruit de saison **bio**

Mercredi

4 janvier

Betteraves en vinaigrette
Salade de coquillettes, poivrons
et dinde rôtie
Fromage
Fruit de saison **bio**

Jeudi

5 janvier

Velouté de légumes **bio**
Sauté de porc à l'ananas
Quinoa **bio**
Salade verte **bio**
Petits suisses aux fruits

Vendredi

6 janvier: menu alternatif



Demi pomelos
Gratin de chou fleur et sarrasin
Chanteneige **bio**
Galette des rois

9 janvier

Céleri râpé en mayonnaise
Filet de saumon au citron
Epinards à la crème et blé **bio**
Port-salut
Crème glacée

10 janvier

Velouté de légumes **bio**
Paella royale
Carré d'Entrames **bio**
Orange sanguine

11 janvier

Carottes râpées **bio** et pommes
granny
Salade de haricots verts, blé et
lardons
Fromage
Gâteau au chocolat « maison »

12 janvier: menu alternatif

Betteraves **bio** en vinaigrette
Parmentier **bio** aux lentilles
corail
Tomme noire
Fruit de saison **bio**

13 janvier

Salade de riz au thon
Sauté de bœuf **Label Rouge**
Petits pois
Verre de lait **bio**
Fruit de saison **bio**

16 janvier

Duo de chou blanc et rouge en
vinaigrette
Jambon braisé
Pommes de terre
Comté
Compote pommes/bananes **bio**

17 janvier : menu alternatif

Salade de pépinettes, céleri
branche et pommes
Omelette **BBC**
Purée de betternut
Crème dessert **bio** à la vanille

18 janvier

Salade d'endives aux croûtons
Salade de perles de blé et maïs,
tomates et thon
Salade verte **bio**
Dessert lacté

19 janvier

Pizza « maison »
Veau marengo
Carottes **bio**
Gouda **bio**
Fruit de saison **bio**

20 janvier

Chou fleur sauce cocktail
Saucisse de Toulouse
Lentilles **bio**
Camembert
Fruit de saison **bio**

23 janvier: menu alternatif

Feuilleté à l'emmental
Boulettes de soja à la tomate
Haricots verts **bio**
Salade verte **bio**
Fromage blanc **bio** au miel

24 janvier : menu savoyard

Velouté de légumes **bio**
Tartiflette
Salade verte **bio**
Tarte aux myrtilles

Menu
spécial

25 janvier

Céleri rémoulade **bio**
Salade de carottes râpées **bio**, maïs
et dinde rôtie
Dessert lacté et madeleine

26 janvier

Betteraves **bio** en vinaigrette
Filet de lieu sauce hollandaise
Riz **bio**
Mini babybel **bio**
Fruit de saison **bio**

27 janvier

Salade de pommes de terre **bio** et thon
Emincé de bœuf à la mexicaine
Brocolis **bio**
St Nectaire **AOP**
Orange sanguine

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 30 janvier au 10 février 2023



Lundi

30 janvier: menu alternatif

Macédoine de légumes en
mayonnaise
Tagliatelles à la carbonara
de tofu fumé
Vache qui rit **bio**
Fruit de saison **bio**

Mardi

31 janvier

Pizza à la raclette fumée
Filet de colin pané
Chou-fleur
Salade verte
Ile flottante

Mercredi

1er février

Betteraves **bio** en vinaigrette
Salade de pâtes **bio**, poivrons, et
jambon
Fromage **bio**
Fruit de saison

Jeudi

2 février

Salade piémontaise
Sauté de veau gremolata
Haricots verts
Salade verte **bio**
Petits suisses aux fruits

Vendredi

3 février

Carottes râpées **bio** en
vinaigrette
Cassoulet toulousain
Yaourt **bio** au sucre rapadura
Clémentine **bio**

7 février

Toasts de houmous
Cuisse de poulet **BBC**
Petits pois cuisinés
Salade verte
Fromage blanc **bio** à la vanille

6 février : menu alternatif

Velouté de légumes **bio**
Dhal de lentilles et riz **bio**
Cantal **AOP**
Fruit de saison **bio**

8 février

Haricots verts **bio** en vinaigrette
Salade de tomates, blé et surimi
Crème anglaise
et gâteau au yaourt « maison »

9 février

Betteraves en vinaigrette
Sauté de bœuf **Label Rouge**
Gratin dauphinois
Fromage **bio** « Fleur d'Anjou »
Fruit de saison **bio**

10 février

Entrée pâtissière
Filet de poisson
Légumes variés
Fromages variés
Fruit de saison **bio**