

Menus du 2 au 27 janvier 2023

Dates	Du 02 au 06 janv	Du 09 au 13 janv	Du 16 au 20 janv	Du 23 au 27 janv
LUNDI		Salade paysanne	Mâche	Carottes rapées
		Croziflette	Spaghettis à la bolognaise	Cordon bleu de dinde
		Tarte aux pommes	Boulettes de bœuf	Haricots beurre
			Fromage	Tartelette à la crème
		Fruits de saison		
MARDI	Velouté de légumes	<i>repas végétarien</i>	Salade strasbourgeoise	Bouillon de bœuf
	Rôti de porc	Tomates en salade	Sauté de porc aux olives	Steak haché
	Flageolets	Parmentier végétal	Salsifis	Purée
	Galettes des rois	Fromage	Liegeois chocolat ou vanille/caramel	Fromage
		Raisins		Salade de fruits
MERCREDI	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents
JEUDI	Brocolis en salade	Bouillon de volaille/vermicelles	<i>repas végétarien</i>	Paté de campagne
	Bourguignon	Nuggets de poisson	Betteraves en salade	Filet de poisson à la bordelaise
	Gratin dauphinois	Epinards à la bechamel	Omelette au fromage	Carottes vichy
	Salade de fruits	Fromage blanc au sucre	Haricots verts persillés	Fromage
	Gateaux secs	Fromage	Kiwi	Fruits de saison
VENDREDI	Salade piémontaise	Salade composée	Potage	<i>repas végétarien</i>
	Filet de colin à la crème	Cuisse de poulet	Filet de cabillaud	Macédoine de légumes
	Riz pilaf	Frites	Petits pois/carottes	Bâtonnets moelleux vegi au fromage
	Clémentines	Compote de pommes	Entremets au chocolat	Gratin de pâtes
				Compotes

Produits bios	Boucherie LEYME	Cuisinés au restaurant	Repas végétarien
Producteurs locaux et alentours	Epicierie Leyme	(Fait maison)	Repas à thème