

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06/01 au 10/01	Betteraves rouges crues vinaigrette Aiguillettes de poulet (S) Haricots verts (C) Camembert Mousse de Banane	MENU VEGETARIEN Salade verte au gouda Hachis Parmentier à l'égrené végétarien (S) Tarte aux Poire	<u>Potage de brocolis</u> Moules Frites Yaourt aromatisé bio	Taboulé Bourguignon Carottes Fromage Salade de fruits orange kiwi
Du 13/01 au 17/01	Radis rouge petit beurre Rôti de bœuf Petits pois carottes (C) Riz au lait	<u>Potage de fanes de radis</u> Petit salé Lentilles (C) Yaourt à boire aromatisé Pomme	Carottes râpées Dos de cabillaud Coquillettes (P-S) Fromage Compote de pommes	Pizza royale Blanquette de veau à la crème Salsifis (C) Crème à la vanille
Du 20/01 au 24/01	Endives vinaigrette Steak haché Haricots verts (C) Fromage Tarte aux abricots	Salade de pâtes au thon Poulet Purée Fromage blanc sucré Orange	Céleri Rémoulade Poisson pané Macaronis (P-S) Kiri Tarte aux Pommes	<u>Potage de chou-fleur</u> Rôti de porc Carottes Comté Clémentine
Du 27/01 au 31/01	OCCITANIE <u>Velouté de petits marrons</u> Saucisse de Toulouse Piperade Crème brûlée	Quiche lorraine Poulet basquaise Chou-fleur Petit suisse aromatisé	Avocat au surimi Dos de colin Pommes de terre rissolées Fromage Clafoutis aux cerises	Œuf dur mayonnaises <u>Sauté de porc à la moutarde</u> Epinard (C) Fromage Eclairs au chocolat

Légende :

(S) : Surgelés

(C) : Conserve

(PS) : Produits Secs (pâtes, riz ...)

Fournisseurs locaux :

EARL Farnier Didier (fruits et légumes)

Saveurs fermières (fruits et légumes)

Ballat Fabrice (boucherie)

Beyrand (poissonnerie)

Thibault Nouaillas (volailles)

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices, le 02/12/2020

Fait maison

Produit cuisiné

Produits locaux

Le Maire,

Jean-Luc BONNET

(Sous réserve d'approvisionnement)