

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03/01 au 07/01	Betteraves rouge crues vinaigrette Aiguillettes de poulet (S) Haricots verts (C) Camembert Banane	<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade verte au gouda <u>Hachis Parmentier à l'égrené</u> végétarien (S) Tarte aux Poires	<u>Potage de brocolis</u> Moules Frites Yaourt aromatisé bio	Taboulé <u>Bourguignon</u> Carottes Fromage Salade de fruits orange kiwi
Du 10/01 au 14/01	Radis rouge petit beurre Rôti de bœuf Petits pois carottes (C) Riz au lait	<u>Potage de fanes de radis</u> Saucisse de francfort Lentilles (C) Yaourt à boire aromatisé	<u>Carottes râpées</u> Dos de cabillaud Coquillettes (P-S) Fromage <u>Compote de pommes</u>	<u>Pizza royale</u> <u>Blanquette de veau à la crème</u> Salsifis (C) Crème à la vanille
Du 17/01 au 21/01	Endives vinaigrette Steak haché Haricots verts (C) Fromage Tarte aux abricots	<u>Salade de pâtes au thon</u> Poulet Purée Orange	<u>Céleri Rémoulade</u> Poisson pané Macaronis (P-S) Kiri Tarte aux pommes	<u>Potage de chou-fleur</u> Rôti de porc Carottes Comté Clémentine
Du 24/01 au 28/01	<u>Quiche lorraine</u> Poulet basquaise Chou-fleur Petit suisse aromatisé	<b>OCCITANIE</b> <u>Velouté de petits marrons</u> Saucisse de Toulouse <u>Piperade</u> Crème brûlée	Avocat au surimi Dos de colin Pommes de terre vapeur Fromage Yaourt aromatisé bio	Œuf dur mayonnaise <u>Sauté de porc à la moutarde</u> Epinards (C) Fromage Eclair au chocolat

**Légendes :** (PS) : Produits Secs (pâtes, riz ...)  
(S) : Surgelé / (C) : Conserve

Fait maison Produit cuisiné Produits locaux  
(Sous réserve d'approvisionnement)

Le Maire,  
Jean-Luc BONNET

Validé par une diététicienne du Club Nutrition



EARL FARNIER Didier (fruits et légumes)  
Saveurs fermières (fruits et légumes)  
BALLAT Fabrice (boucherie)  
\_BEYRAND (poissonnerie)  
NOUAILLAS (volailles)  
GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)