

Menus du 3 au 28 janvier 2022

<p>Lundi 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Cordon bleu Ratatouille Fromage Riz au lait <p>Goûter : cocktail fruits au sirop / gâteau</p>	<p>Mardi 4</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Bœuf bourguignon Pâtes Laitage Fruit <p>Goûter : gâteau / jus de fruits</p>	<p>Mercredi 5 - Repas végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Pizza au fromage Quenelle nature en sauce Epinards Crème au chocolat <p>Goûter : laitage / petit gâteau</p>	<p>Jeudi 6</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de chou blanc Steak haché Riz Laitage Fruit <p>Goûter : pain / confiture</p>	<p>Vendredi 7</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé Poulet façon poule au pot Haricots verts Fromage Fruit <p>Goûter : jus de fruit / petit gâteau</p>
<p>Lundi 10</p> <ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Ragout de porc (*Poisson) Quinoa Fromage Liégeois chocolat <p>Goûter : jus de fruit / petit gâteau</p>	<p>Mardi 11 – Repas BIO</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Boulettes de bœuf Brocolis Fromage Crème caramel <p>Goûter : fruit / petit gâteau</p>	<p>Mercredi 12 - Repas végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives, Bleu et noix Tomate farcie végétarienne Riz Laitage Fruit <p>Goûter : pain / chocolat</p>	<p>Jeudi 13 – Repas Alsacien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de chou rouge Choucroute (*Poisson et Chou) Pâtisserie Alsacienne <p>Goûter : laitage / petit gâteau</p>	<p>Vendredi 14</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts Boudin blanc de volaille Poêlée de légumes Galette des Rois <p>Goûter : fruit / petit gâteau</p>
<p>Lundi 17</p> <ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au poisson et petits légumes Paupiette de veau Blettes Fromage Liégeois vanille <p>Goûter : fruit / petit gâteau</p>	<p>Mardi 18</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Langue de bœuf Purée Laitage Fruit <p>Goûter : pain au lait / chocolat</p>	<p>Mercredi 19</p> <ul style="list-style-type: none"> Quiche (*Quiche nature) Poisson pané Haricots verts Fruit <p>Goûter : laitage / petit gâteau</p>	<p>Jeudi 20 - Repas végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé Omelette Gratin de Potiron Fromage Pêche au sirop <p>Goûter : fruit / petit gâteau</p>	<p>Vendredi 21</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives Sauté de pintade Pommes grenailles Fromage Pâtisserie <p>Goûter : laitage / petit gâteau</p>
<p>Lundi 24</p> <ul style="list-style-type: none"> Œufs durs mayonnaise Poisson Riz Laitage Fruit <p>Goûter : jus de fruit / petit gâteau</p>	<p>Mardi 25</p> <ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie (*Tartelette Florentine) Bouchées blé, tomate et chèvre Gratin de chou-fleur Fromage Compote <p>Goûter : laitage / petit gâteau</p>	<p>Mercredi 26</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Lasagnes Panna Cotta coulis de fruits rouges <p>Goûter : fruit / petit gâteau</p>	<p>Jeudi 27 – Repas BIO</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Sauté de bœuf Carottes Laitage Fruit <p>Goûter : gâteau / jus de fruits</p>	<p>Vendredi 28 - Repas végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Roulé végétal Fondue de poireaux Moelleux au chocolat <p>Goûter : fruit / petit gâteau</p>

Des changements dans les menus peuvent intervenir selon les cours et les approvisionnements



Produit confectionné par la Cuisine Centrale

Produit local

* Menu sans porc

Le pain servi est fabriqué par des boulangers Cussetois

Produit biologique