










Semaine du 02 au 06 Janvier 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI VIVE LA GALETTE
	 Crispidor à l'emmental	Légumes achards  Sauté de bœuf sauce paprika <i>SV : Boulettes végétales sauce paprika</i>  Riz BIO	 Colin d'Alaska pané et citron  Brocolis BIO à la béchamel Edam
	Carottes  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras Eclair au chocolat	Petit fromage frais	 Galette des rois

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










Semaine du 09 au 13 Janvier 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Fricassée de dinde	 Steak haché de bœuf sauce brune	 Colin d'Alaska sauce tomate	Potimenter végétarien (potiron et pommes de terre) (plat complet) 
<i>SV : Crouti' fromage emmental</i>	<i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i>		
 Haricots verts BIO	 Blé BIO tendre	 Torti BIO	/
Fromage blanc		Camembert	 Emmental BIO
 Préparé en cuisine Gâteau de patate douce	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Fruit de saison	Purée pomme-banane









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Merlu sauce persane	 Œuf dur à la florentine	 Cuisse de poulet sauce suprême	Salade iceberg à la vinaigrette
 Coquillettes BIO	 Epinards BIO	 Jardinière de légumes BIO	SV : <i>Couscous végétarien</i>
Coulommiers	Petit fromage frais	Montcadi croûte noire	Semoule
Fruit de saison	Tarte aux pommes		 Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux



Semaine du 23 au 27 Janvier 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS INDIEN	VENDREDI
<p>Wings de poulet</p> <p><i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i></p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Tarte au flan</p>	<p> Sauté de porc sauce arrabiata</p> <p><i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i></p> <p><i>SP : Steak haché de bœuf au jus</i></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p> Brie BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Céleri râpé BIO à l'indienne</p> <p> Dahl de lentilles</p> <p> Riz BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p>	<p>Salade de pépinettes au pistou</p> <p> Colin d'Alaska sauce crème</p> <p> Carottes BIO</p> <p>Mimolette</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023



Apprieu
www.apprieu.fr



LUNDI	MARDI	JEUDI VIVE LES CRÊPES	VENDREDI
 Bolognaise de bœuf	 Sauté de dinde au jus	 Merlu sauce ciboulette	Œuf dur à la mayonnaise
<i>SV : Bolognaise de légumes</i>	<i>SV : Crouti' fromage emmental</i>		Curry d'épinards, pois chiches 
 Coquillettes BIO	Poêlée chinoise	 Haricots verts BIO	 Riz créole BIO
Saint Paulin	 Yaourt BIO aromatisé à la poire de la ferme des Pourchoux	Fromage frais Petit Cotentin	Tomme blanche
Fruit de saison	Donuts	Crêpe de la chandeleur	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits