

# MENU DE JANVIER 2023

Semaine du  
3 au 6 janvier 2023

**Mardi 3 janvier 2023**

Salade de pommes de terre locales  
échalotes  
Crumble d'avoine au poisson  
MSC  
Haricots verts bio à l'ail  
Gouda  
Fruit de saison

**Mercredi 4 janvier 2023**

Tartine fine oignon mozzarella  
Sauté de veau sauce crème  
Petits pois aux oignons  
Chèvre  
Crème praline

**Jeudi 5 janvier 2023**

Velouté potiron  
Pastitio au jambon  
Gratin de pâtes / salade verte  
Vache qui Rit  
Salade de fruits

**Vendredi 6 janvier 2023**

Effilochée d'endives au bleu et poire  
Sauté de volaille local  
façon rougail  
Carottes locales  
Camembert  
Galette des rois



Semaine du  
9 au 13 janvier 2023

**Lundi 9 janvier 2023**

Salade de perles  
Haut de cuisse de poulet mariné  
Chou fleur bio en gratin  
Mimolette  
Fruit de saison

**Mardi 10 janvier 2023**

Betteraves rouges  
Pois chiche et carottes au curry  
Semoule bio  
Emmental  
Yaourt local

**Mercredi 11 janvier 2023**

Radis noir en rémoulade sauce au  
fromage blanc  
Saucisse de volaille  
Pommes de terre locales à la  
boulangère

Fromage blanc  
Fruit de saison

**Jeudi 12 janvier 2023**

Velouté choisy (crème de laitue)  
Carbonara  
Coquillettes bio

Saint Nectaire AOP

Ile flottante

**Vendredi 13 janvier 2023**

Carottes râpées locales  
Filet de colin MSC aux herbes

Epinards à la crème  
Edam

Tarte aux pommes locales

Semaine du  
16 au 20 janvier 2023

**Lundi 16 janvier 2023**

Potage aux légumes  
Paëlla végétarienne  
Yaourt  
Banane Bio chocolat

**Mardi 17 janvier 2023**

Haricots verts bio aux échalotes  
Brandade de poisson  
Salade verte bio  
Tomme noire  
Fromage blanc local aromatisé

**Mercredi 18 janvier 2023**

Pomelo  
Escalope de porc local sauce  
charcutière

Lentilles

Chèvre bûche  
Fruit de saison

**Jeudi 19 janvier 2023**

Chou blanc aux pommes locales

Emincé de dinde local

Légumes de saison  
Fromage frais ail et fines herbes  
Quatre quart

**Vendredi 20 janvier 2023**

Ceufs mayonnaise  
Etouffade de boeuf

Blé bio

Brie

Fruit de saison

Semaine du 23 au 27 et du 30  
au 31 janvier 2023

**Lundi 23 janvier 2023**

Bouillon vermicelle  
Rôti de porc local sauce au miel

Carottes vichy

Cantal AOP

Fruit de saison

**Mardi 24 janvier 2023**

Macédoine de légumes  
Croque-monsieur végétarien  
Salade verte bio  
Camembert

Yaourt aux fruits

**Mercredi 25 janvier 2023**

Betteraves rouges  
Escalope de volaille au jus  
Jardinière de légumes  
Chèvre local

Fruit de saison

**Jeudi 26 janvier 2023**

Endives au fromage  
Pâtes bio bolognaise  
Edam

Petits suisses fruités

**Vendredi 27 janvier 2023**

Salade de boulgour  
Timbale de poisson à la brésilienne  
Haricots beurre  
Emmental  
Crème vanille

**Lundi 30 janvier 2023 (Maghreb)**

Houmous  
Tajine au poulet  
Semoule bio  
St Paulin  
Salade d'agrumes au miel et épices

**Mardi 31 janvier**

Pizza



Produit pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit local

Produits Labellisés

# MENU DE JANVIER 2023

Filet de lieu MSC sauce bordelaise

Chou bio en gratin

Chèvre

Fruit de saison



Produit pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit local



Produits Labellisés