

2022 - Menu du mois de janvier

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
03/01 au 07/01	Carotte râpée bio Cheeseburger Frite Compote de pomme	Salade endive aux noix et dés de mimolette Porc au caramel Riz aux petits légumes Yaourt vanille bio	Bouillon alphabet Omelette/piperade au piment d'Espelette Choux chantilly	Jambon de Bayonne Pépité de poisson Pâte / Gratin de poireaux bio Mont Blanc chocolat
10/01 au 14/01	Betterave crue râpée bio Sauté de dinde à la crème Pâte bio Compote de poire	Jambon blanc Poisson frais (selon arrivage) Sauce piquillos miel Riz bio / Butternut rôti Fruits (kaki + kiwi) + Fromage fermier	Crêpe à l'emmental Poitrine de veau farcie Petits pois bio cuisinés Gâteau chocolat maison	Velouté de légumes bio de notre maraîcher Hachis veggie cuisiné aux petits légumes / Salade Tarte aux pommes maison chantilly
17/01 au 21/01	Tresse aux 4 fromages Pilon de poulet Tex-Mex Lentilles bio cuisinées Crème brûlée maison	Céleri rémoulade bio +avocat Pâte sauce « bolognaise végétale » Sabayon poire	Nem aux légumes Rôti de porc Carotte vichy bio Fromage blanc Fermier	Salade bio composée (croûton, lardon, dés emmental) Fish and chips Frite Compote de pêche
24/01 au 28/01	Betterave en salade Nuggets à l'emmental Pâte bio au beurre Crumble de pommes maison	Mousse de canard du Sud-Ouest Poisson frais (selon arrivage) Sauce citronnée Riz bio/ Gratin de blette bio Yaourt Fermier aro (Framboise ou pêche)	Œuf bio cocotte Chipolatas Poêlée maraîchère Tartelette chocolat maison	Salade de la mer (miettes de surimi, tomate cerise) Axoa de veau Pomme de terre persillée vapeur Fruit + Fromage

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

*Quasiment tout ce qui est BIO est local