

2023 - Menu du mois de janvier

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
03/01 au 06/01		Carottes râpées bio Tomate farcie / Riz bio Crème au chocolat	Velouté de légumes bio Petits pois cuisinés bio Chipolatas Gâteaux aux yaourt maison	Betteraves vinaigrette Lasagne végé bio / salade bio Fromage blanc coulis de fruits rouge fermier
09/01 au 13/01	Betteraves crue râpées bio Cordon bleu / Purée au lait bio Clémentine	Pizza maison Dos de lieu noir / Gratin de blettes bio à l'espagnol Couronne des rois	Crème de potimarron bio Sauté de porc (VPF) / Nouilles Fromage de brebis et Kiwi	Salade de tagliatelles aux surimis Quiche lorraine / Salade bio Danette liégeoise chocolat
16/01 au 20/01	Salade composée Semoule complète bio/ Boulette végé bio sauce tomate Yaourt à la Grecque vanille bio	Céleris râpés vinaigrette Bourguignon / Pomme de terre vapeur Compote de pomme	Repas nouvel an chinois Nem au poulet Émincé de dinde mandarin Poêlée de nouille asiatique Rouelle de pomme et litchi	Macédoine de légumes Poisson meunière / Quinoa bio Emmental bio
23/01 au 27/01	Bouillon vermicelle Lentilles cuisinées bio et Chipolatas Tartes aux pommes	Carottes râpées bio Poisson frais selon arrivage Riz / Gratin de poireaux bio Fromage vache fermier	Salade d'endives aux dés de fromage Blanquette de poulet label rouge et ses légumes bio Pâte Petit suisse sucré bio	Potage de légumes bio Hachis parmentier végé Salade bio Poire régionale

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

*Quasiment tout ce qui est BIO est local