

2024 - Menu du mois de Janvier

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
08/01 au 12/01	Bouillon vermicelle Omelette bio/ Pâte sauce piquillos Fromage mixte fermier	Carotte râpée bio et local Hachis parmentier de canard Ananas frais	Velouté de courges bio et local Pizza maison / Salade Salade de fruits de saison bio	Pâté de campagne Poisson frais MSC / Riz bio Fromage blanc fermier
15/01 au 19/01	Betterave bio et local Boule au bœuf bio sauce tomate / Spaghetti bio Les 2vaches crème choco bio	Salade Bergère Fish'n chips MSC / Frite bio Clémentine	Velouté de poireaux, PdT bio et local Galette épeautre bio / Jardinière de légumes Yaourt fermier	Céleri râpé bio et local Saucisse bio et local / Gratin dauphinois Kiwi régional
22/01 au 26/01	Friand aux 2fromages bio Steak haché VBF / Gratin de choux fleurs bio Mousse au chocolat	Carotte râpée bio et local Pâte carbonara Pomme régionale	Betterave crue râpée bio et local Boulette d'agneau / Couscous aux légumes bio et local Orange	Jambon blanc sup Poisson meunière MSC / Quinoa bio Tarte feuilletée aux pommes
29/01 au 02/02	Salade composée Poulet rôti BBC / Pommes rissolées bio Clémentine	Panismile mozza Lentilles cuisinées / Chipolatas bio et local Petit suisse fruits bio	Carotte râpée bio et local Curry de patate douce et haricot rouge / Riz basmati Compote de pomme	Saucisson sec Poisson frais MSC / Pâte bio sauce beurre blanc Fromage fermier + Kiwi régional

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

Produit labélisé



Aides européennes pour la promotion et l'éducation d'une alimentation plus saine

<https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/fruits-et-lait-lecole>



Défense pour une meilleure répartition de la valeur le long de la chaîne agro-alimentaire



Respecte la pêche durable et écoresponsable