











 janvier 2024	* menu de substitution	 produit de saison / période de récolte et consommation	 label rouge BBC	 Agriculture Biologique	 Viande Bovine Française
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
1	2	3	4	5	6
Jour de l'an	CL:Tartithon F:Saladière niçoise CL:Parmentier de poisson F:Colin Alaska tomate boulgour et petits légumes Fromage Purée de fruits	Œuf dur mayonnaise Emincé de bœuf au Pesto rouge Nuggets de blé Haricots beurre persillade  Gouda bio Fruit	Carottes vinaigrette Navarin d'agneau printanier CL:Boules bœuf sauce charcutière CL:Boules soja sauce moutarde Printanière de légumes  Yaourt bio à la fraise/produit laitier	Salade verte Sauté de poulet Marengo Marengo de flageolets Riz Basmati Mousse chocolat	Rillettes de thon Filet mignon de porc aux oignons Endives braisées Cantal Fruit
8 Pizza butternut comté AOP Omelette au fromage Salade feuille de laitue Petit suisse nature sucré Fruit	9 Concombre ciboulette F:Steak haché au jus E:Pané de blé emmental épinards Chou fleur poireaux et haricots rouge béchamel bio Brioche des rois	10 Pâté campagne cornichon Macédoine vinaigrette Filet de poisson sauce Normande(porc) Filet de poisson sauce champignons Carottes vichy Camembert Fruit	11 Chou blanc façon rémoulade Blanquette de veau Blanquette de haricots blancs Penne Regate  Vache qui rit bio Fruit	12 Radis beurre Rôti de porc au jus Poisson pané Purée de courgettes bio  Yaourt bio sucre de canne	13 Crêpe au jambon Fondant de langue sauce piquante Blettes au jus Bleu douceur Fruit
15 Haricots verts vinaigrette F:Blanc de poulet sauce moutarde E:Wing's de poulet E: Boules de blé à la Thaï Chou fleur persillade St Nectaire Fruit	16 Carottes vinaigrette Brandade de morue bio  Yaourt abricot-framboise bio/produit laitier	17 Chou rouge ananas vinaigrette Thaï Bœuf à la provençale (porc) Haricots rouge à la provençale Riz Basmati Liégeois vanille/caramel	18 Salade de pâtes au pesto Tortillas pommes de terre oignons Salade verte St Moret Ananas au sirop	19 Céleri façon rémoulade Colombo de porc Egréné de soja façon Colombo Boulgour  Emmental bio/fromage Fruit	20 Tarte aux poireaux Sauté de mouton aux olives et salsifis Leerdamer Fruit
22 Betteraves vinaigrette Filet de poisson meunière citron F : Purée St Germain (porc) Purée de pois cassés Mimolette Fruit	23 Radis beurre Emincé de poulet à l'Indienne Egréné de soja à l'Indienne Haricots verts persillade Crème dessert chocolat	24 Macédoine mayonnaise Axa de veau carottes Omelette Carottes vichy  Carré 1/2 sel bio/fromage Fruit	25 Concombres ciboulette F : Carbonara E: Blanquette de haricots blancs Penne Regate  Yaourt bio à la vanille Produit laitier	26 Œuf dur mayonnaise Rôti de bœuf cornichons Marguerites boulgour lentilles corail Purée de courgettes bio Port Salut Fruit	27 Sardines à l'huile Foie de poulet persillade Gratin de cœur de céleri Camembert Fruit
29 Haricots verts vinaigrette Lentilles saucisse Lentilles saucisse de blé Cantal Fruit	30 Taboulé Omelette au fromage Salade Yaourt bio à la fraise/produit laitier	31 Chou blanc façon rémoulade F:Seiche à l'ancienne CL:Filet de poisson sauce safranée Pommes de terre persillées Leerdamer Fruit	1 Carottes vinaigrette Emincé de bœuf au pesto rouge Boules de soja sauce tomate Riz Basmati Flan vanille nappé caramel	2 Salade verte Cuisse de poulet Pané de ble tomate mozzarella Ratatouille St Paulin Fruit	3 Champignons à la Grecque Sauté de mouton aux olives Carottes Comté Fruit