****

**MENU**  *JANVIER* 2021

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***LUNDI*** | ***MARDI*** | ***MERCREDI*** | ***JEUDI*** | ***VENDREDI*** |
| ***DU 4 AU 8*** | Haricots beurre vinaigrettePoisson sce citronEpinardsKiri Galette brioché | Salade de riz au thon\*Gigot d’agneau crème d’ailFlageolet \*Brie Clémentine | Cœur de palmierRaviole FromageFruit | MENU VEGETARIEN Cèleri et pomme \*Omelette pomme de terre\*fromageCompote | Salade goudaPoulet rotiPurée de patate doucePetit suisse |
| ***DU 11 AU 15*** | Bouillon de pot au feu\*Pot au feu\*Et ses légumes\*Vache qui ritCrème dessert | Salade d avocatChipolatasLentilles Yaourt nature sucré | Œuf dur mayonnaiseRoti de volaille VFPetit pois paysanneFromageFruit | VEGETARIEN Lentilles vinaigretteSpaghetti et bolognaise de légumes\*TommePoire au chocolat | Salade de choux\*Poisson beurre blancRiz pilafCamembertPomme |
| ***DU 18 AU 22*** | Endive au kiriRoti de porc sauce moutarde\*Haricots vertsFromage blanc | MENU VEGETARIENSalade de rutabaga aux légumes\***Œuf brouillé\*****Potatoes\*****Cantal**Banane | Potage\*Hamburger VFSaladeFromageFruit | Taboulé à la fétaBœuf bourguignon\*CarottesPain perdu caramélisé\* | Potage de légumes\*Brandade de morue\*Brie\*Poire |
| ***DU 25 AU 29*** | SardineSauté de porc\*Potimaron à la crème de curry\*St nectaireKiwi | Rondelle de pamplemousse et orangeLapin chasseur\*NouilleCrème dessert | PizzaCordon bleuBrocolisFromageFruit | MENU VEGETARIEN Carottes rapéesChili légumes et haricots \* GruyereCake | Salade piémontaise\*Colin Epinards à la crèmeFromage blanc et ananas au sirop |
|  |  |  |  |  |  |

***Remarques de lecture du menu*** :

Code couleur : Produits issus de la **PERMACULTURE LOCALE**, de **l’AGRICULTURE BIOLOGIQUE LOCALE**, de l’AGRICULTURE RAISONNEE, de **l’AGRICULTURE BIOLOGIQUE,** de **l’AGRICULTURE LOCALE**.

**PROJET LUTTE ANTI GASPI**

**Les repas Faits Maisons sont marqués par \***

Viande Française (VF)

Les viandes de bœuf, porc, veau, poulet sont locaux ou/et limousine.

***Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenance peuvent être modifiés pour des raisons d’approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes présentés dans un document annexe.***