

MENU DE JANVIER 2022

*FM= fait maison ** BIO= aliment issu de l'agriculture biologique

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Salade de riz, thon, maïs FM* Poulet coco curry FM* Haricots verts BIO** Clémentines	Salade de chou pommé FM* Sauté d'agneau FM* Carottes persillées FM* Yaourt nature	Velouté de P de T, carottes, poireaux BIO** Gratin choux fleurs béchamel, œuf dur. Riz FM* Pomme	Betterave FM* Dos de cabillaud sace estragon (filet poisson pané) Pommes vapeur FM* Galette des rois
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Carottes râpées FM* Sauté de porc FM* Frites pommes rissolées. Fruits au sirop FM*	Endives/emmental FM* Chili con carne FM* Ananas BIO**	Potage Dubarry BIO** FM* Omelette aux P de T FM* Compote	Salade de cervelas FM* Saumon FM* Epinards BIO** Yaourt aux fruits
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Friand Poulet Carottes vichy BIO** Yaourt aromatisé	Céleris rémoulade BIO** Boudin blanc Purée FM* Kiwi	Salade de lentilles FM* Poêlées de navets, rutabagas, patates douces FM* Salade d'orange BIO**	Choux rouge vinaigrette FM* Brandade de poisson FM* Kaki
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Radis noir sec Steak sauce au Bleu FM* Pommes rissolées ou frites Clémentines	Filets de maquereaux sauce moutarde Bœuf mode, carottes FM* Yaourt	Potage de légumes FM* Quiche épinards-chèvre BIO** Salade Crème vanille	Carottes râpées FM* Pâtes au thon et à la crème FM* Gâteau d'anniversaire FM*
LUNDI 31			
Saucisson sec Côtes de porc Petit pois carottes BIO** yaourt aux fruits			

Possibilité de changement de menus selon les commandes. Viande de préférence d'origine Française et ou locale. Du fromage est servi à chaque repas, les menus sont établis selon le plan alimentaire des Laboratoires de Touraine. Conformément a la loi E Galim, un repas végétarien est servi chaque semaine.

Tout les assemblages sont fait sur place, en privilégiant les produits frais, de saisons et biologiques.