

**REPAS DORLOTTE MOIS DE JANVIER 2021  
ENFANTS +18 MOIS**

<p><b>LUNDI 04 JANVIER</b></p> <p>Potage*** Steack de bœuf Petits Pois Bleu Pruneaux au sirop</p>	<p><b>LUNDI 11 JANVIER</b></p> <p>Betteraves rouges Poisson <b>Brocolis Bio</b> Tomate Yaourt nature Orange***</p>	<p><b>LUNDI 18 JANVIER</b></p> <p>Pamplemousse*** Chili végétal Poireaux en fondue Fourme Mirabelles au sirop</p>	<p><b>LUNDI 25 JANVIER</b></p> <p>Taboulé Chipolatas Choux-fleur Cantal Clémentines***</p>
<p><b>MARDI 05 JANVIER</b></p> <p align="center"><b>REPAS BIO (*)</b></p> <p>Mélange de céréales Épaule de Porc Salsifis Yaourt Poires au sirop</p>	<p><b>MARDI 12 JANVIER</b></p> <p>Pamplemousse*** veau Courgettes Petit suisse Abricots au sirop</p>	<p><b>MARDI 19 JANVIER</b></p> <p align="center"><b>REPAS BIO (*)</b></p> <p>Lentilles Poulet rôti Carottes sautées*** Camembert Pomme Golden***</p>	<p><b>MARDI 26 JANVIER</b></p> <p>Fenouil*** Petit épeautre Ratatouille/ Pommes de terre Kiri Fruits***</p>
<p><b>MERCREDI 06 JANVIER</b></p> <p>Tomates*** Épaule de veau Carottes persillées Fromage blanc Banane***</p>	<p><b>MERCREDI 13 JANVIER</b></p> <p>Soupe Jambon Endives braisées*** Comté Ananas frais***</p>	<p><b>MERCREDI 20 JANVIER</b></p> <p>Betteraves rouges*** Emincé de lapin Chou-fleur en gratin Saint-Nectaire Salade de fruits frais***</p>	<p><b>MERCREDI 27 JANVIER</b></p> <p>Choux blancs*** Boeuf Poêlée Romanesco Reblochon Pruneaux au sirop</p>
<p><b>JEUDI 07 JANVIER</b></p> <p>Céleri rémoulade*** Épinards à la crème Paupiettes Camembert Compote</p>	<p><b>JEUDI 14 JANVIER</b></p> <p>Choux blancs*** Quenelles natures Navets Saint-Paulin Compote de pêches</p>	<p><b>JEUDI 21 JANVIER</b></p> <p>Choux rouges*** Rôti de porc Côtes de blettes Brie Fruits***</p>	<p><b>JEUDI 28 JANVIER</b></p> <p>Potage Paupiette de veau Légumes tajine Munster <b>Pomme rouge*** Bio</b></p>
<p><b>VENDREDI 08 JANVIER</b></p> <p>Maïs/Batavia Saumon Riz poireaux Saint-Nectaire Poires au sirop</p>	<p><b>VENDREDI 15 JANVIER</b></p> <p>Haricots blancs Poisson Choux*** Emmental Kiwi***</p>	<p><b>VENDREDI 22 JANVIER</b></p> <p>Soupe Filet de lieu noir Petits pois <b>Fromage blanc Bio</b> Confiture</p>	<p><b>VENDREDI 29 JANVIER</b></p> <p>Maïs Perche Haricots Yaourt nature Poire***</p>

Modifications possibles suite aux livraisons des marchandises

\*\*\* Légumes et fruits frais de saison

(\*) pain non issu de l'agriculture biologique

BIO	menu innovant
-----	---------------