

REPAS DORLOTTE JANVIER 2023

+ 18 MOIS

<p><u>LUNDI 02 JANVIER</u> Pousse de bambou Steak haché Courges sphagetti***BIO Edam Pruneaux au sirop</p>	<p><u>LUNDI 09 JANVIER</u> Asperge Sauté de porc Brocolis Gouda Orange***</p>	<p><u>LUNDI 16 JANVIER</u> INNOVANT Pamplemousse*** Chili végétale Petit suisse Poire***</p>	<p><u>LUNDI 23 JANVIER</u> Sardine Chipolata Côtes de blettes St-nectaire Kiwi***</p>	<p><u>LUNDI 30 JANVIER</u> Pousse de bambou Sauté de bœuf Chou-fleur Edam Cocktail de fruit</p>
<p><u>MARDI 03 JANVIER</u> INNOVANT Céleri rémoulade** Lasagne végétale aux épinards Fromage blanc Clémentine***</p>	<p><u>MARDI 10 JANVIER</u> Lentilles en salade Bourguignon Carottes*** Yaourt nature Confiture</p>	<p><u>MARDI 17 JANVIER</u> REPAS BIO Chou rouge*** Sauté de porc Flageolets Yaourt Nature Clémentine***</p>	<p><u>MARDI 24 JANVIER</u> INNOVANT Endives en salade*** Gratin de courges***BIO Yaourt aromatisé Pêche au sirop</p>	<p><u>MARDI 31 JANVIER</u> Chou blanc Côte de porc Mélangé indien Petit suisse Pomme ***</p>
<p><u>MERCREDI 04 JANVIER</u> Carottes rapées*** Egrené de boeuf Sphagetti Tome blanche Banane***</p>	<p><u>MERCREDI 11 JANVIER</u> INNOVANT Soupe de légumes*** Quenelle nature Fondu de poireaux***BIO St-paulin Ananas***</p>	<p><u>MERCREDI 18 JANVIER</u> Tomate*** Emincé de lapin aux champignons Pâte Edam Mirabelles au sirop</p>	<p><u>MERCREDI 25 JANVIER</u> REPAS BIO Carotte*** Paleron Purée*** Cantal Banane***</p>	<p><u>MERCREDI 01 FEVRIER</u> INNOVANT Soupe de potimarron *** Epinards /œufs durs Comté Orange***</p>
<p><u>JEUDI 05 JANVIER</u> REPAS BIO Mélangé de céréales en salade Blanquette Haricots verts Yaourt nature Compote de pomme</p>	<p><u>JEUDI 12 JANVIER</u> Endives en salade*** Poulet rôti Semoule Fourme d'ambert Kiwi***</p>	<p><u>JEUDI 19 JANVIER</u> Carottes rapées*** Escalope de dinde Petits pois Brie de meaux Fruit***</p>	<p><u>JEUDI 26 JANVIER</u> Maïs Rôti de dinde Courgettes*** Fromage blanc Clémentine***</p>	<p><u>JEUDI 02 FEVRIER</u> REPAS BIO Betteraves rouges Sauté de veau Riz Yaourt nature Compote de pomme</p>
<p><u>VENDREDI 06 JANVIER</u> Cœur d'artichaut Pâtes à la sardine St-nectaire laitier Fruit***</p>	<p><u>VENDREDI 13 JANVIER</u> Haricots verts en salade Poisson Pomme de terre BIO Fromage blanc Fruit***</p>	<p><u>VENDREDI 20 JANVIER</u> Betterave rouge Poisson Salsifis Camembert Pomme golden***</p>	<p><u>VENDREDI 27 JANVIER</u> Soupe de légumes Gratin de fruits de mer Haricots beurres Munster Fruit***</p>	<p><u>VENDREDI 03 FEVRIER</u> Pois chiches en salade Poisson pané Petit pois / carottes St-paulin Fruit***</p>

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

 AOP: Appellation d'origine protégée

 certifié agriculture biologique

menu innovant équilibre  
alimentaire respecté

BIO

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