





























Pour les mois de Janvier 2022, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 02/01/23 au 08/01/23		Carottes rapées Lentilles revisitées façon sauce Bolognaise <b>Spaghetti Bio</b> Yaourt 	Poulet Coco Légumes sautés et riz Fromage à la coupe <b>Compote Bio</b> 	La Pizza Napolitaine Rôti de porc Petits pois au jus « <b>Brioche des Rois</b> »	Pavé de Lieu aux amandes <b>Poêlée hivernale</b> Fromage à la coupe « <b>Fruit</b> » 
Du 09/01/23 au 15/01/23	Salade de blé Paupiette de veau Purée de Carottes <b>Laitage Bio</b> 	Salade <b>Betteraves Bio</b> aux œufs durs Raviolis aux fromages Fromage à la coupe « <b>Fruit</b> » 	Macédoine mayonnaise Escalope Viennoise <b>Haricots verts Bio persillés</b> Tartare Fruit 	Crudités aux raisins Tajine de veau <b>Semoule Bio</b> Mousse au chocolat 	Hoki au citron Poêlée de courges <b>Fromage Bio</b> Salade de fruit 
Du 16/01/23 au 22/01/23	<b>Menu Petit Montagnard</b> Salade d'endives au miel La Tartiflette des Alpes Tomme des Pyrénées Tarte aux pommes	Croque-Monsieur Quenelle à la Romaine Brocolis vapeur <b>Fruit Bio</b> 	Salade fromagère Boulette de bœuf Polenta Fromage Salade de fruits	Coleslaw Colin à la Provençale Gnocchi aux légumes <b>Laitage bio</b> 	<b>Taboulé Bio</b> Tarte à l'emmental Duo de choux « <b>Fruit</b> » 
Du 23/01/23 au 29/01/23	Crêpe au fromage Rôti de bœuf à la Moutarde douce <b>Poêlée de légumes Bio persillés</b> Ananas au sirop 	Salade Crudi-Mozza <b>Tortis Bio</b> à la Carbonara (rapé) Panna Cotta aux fruits rouges 	Mâche aux croûtons Cordon bleu Potatoes aux herbes <b>Fromage Bio</b> Laitage au chocolat 	Salade de perles Omelette Épinards à la crème Fruits 	Colombo de Poisson <b>Riz Bio</b> Fromage à la coupe Fruit 
Du 30/01/23 au 05/02/23	<b>Duo de lentilles Bio en salade</b> Lasagnes aux légumes Fromage à la coupe Compote 	Friand garni Poisson Meunière Légumes rôtis à la Provençale <b>Laitage Bio</b> 	Salade du Paysan Jambon de Paris Coquillette Fromage à la coupe Fruit	Saucisses aux herbes <b>Carottes Bio</b> Fromage Poire au sirop 	Salade fromagère Cuisse de poulet rôtie <b>Blé Bio</b> aux petit légumes Crème brûlée 

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

