

CUISINE CENTRALE : MENUS DU 13 AU 26 JANVIER 2025

LUNDI 13 JANVIER Coissillon emmental Sauté de dinde à la basquaise Salsifis Fourme d'Ambert Kiwis bio	LUNDI 20 JANVIER Céleri en rémoulade Hachis Parmentier Yaourt aux fruits bio Compote bio
MARDI 14 JANVIER Betterave et maïs en salade Saucisse de Toulouse au jus Lentilles vertes du Puy Fromage blanc battu bio Banane	MARDI 21 JANVIER Macédoine Sauté de dinde aux olives Haricots plats aux oignons Cantal Clémentine
MARDI 15 JANVIER Salade verte Tartiflette Charcuterie Yaourt nature bio Ananas au sirop	MERCREDI 22 JANVIER Salade verte Pâté chaud Quenelles Bûchette de chèvre Abricots au coulis de fruits rouge
JEUDI 16 JANVIER Salade de pâtes bio Sauté de veau au curry Petits pois et carottes Bleu de Bresse Pomme du Pilat	JEUDI 23 JANVIER Salade endives, noix et emmental Sauté de porc à la provencale Gratin de choux fleur Brie Kiwi bio
VENDREDI 17 JANVIER Taboulé Poisson meunière Courgettes sautées à l'ail Camembert bio Flanby	VENDREDI 24 JANVIER Terrine légumes et mayonnaise Filet de colin sauce hollandaise Riz bio Yaourt nature bio Pomme du Pilat
SAMEDI 18 JANVIER Salade campagnarde Boudin aux pommes Pommes de terre sautées Yaourt aromatisé bio Poire caramel et amandes grillées	SAMEDI 25 JANVIER Bouchée à la reine Côte de porc au jus Jardinière de légumes Fourme d'Ambert Orange
DIMANCHE 19 JANVIER Œufs mimosas Coquelet rôti au jus Choux braisés aux lardons Faisselle Pâtisserie	DIMANCHE 26 JANVIER Salade niçoise Gigot d'agneau rôti Plat au four Faisselle Île flottante au caramel

produits issus de l'agriculture biologique

produits de saison Produits régionaux

Les menus peuvent varier en fonction de l'approvisionnement des matières premières