



MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - JANVIER 2023

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Mercredi 4 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier	Samedi 7 Janvier
Salade de pommes de terre au curcuma Notre fritata aux champignons Poêlée de légumes Rouy à la coue Fruit de saison	Pâté de campagne Gratin de coquillettes à la mozzarella Saint Félicien à la coupe Cocktail de fruits au sirop	Salade de lentilles Blanquette de colin MSC Carottes Emmental à la coupe Fruit de saison	Soupe de légumes Steak haché sauce pizzaïole Polenta crémeuse Camembert à la coupe Compote	Salade verte Parmentier au potiron de merlu MSC Pont l'évêque AOP à la coupe Riz au lait	Salade de pois chiches Croque Monsieur Endives sauce mornay Edam à la coupe  Galette des Rois
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Mercredi 11 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier	Samedi 14 Janvier
Salade de pépinettes Rôti de dinde Haricots verts persillés Emmental à la coupe Fruit de saison	Soupe de carottes jaunes Notre tortilla de pommes de terre Epinards à la crème Livarot AOP à la coupe Mousse au chocolat	Salade verte Ragoût de boeuf Blé aux petits légumes Ossau iraty AOP à la coupe Fromage blanc aromatisé	Notre quiche au potiron Saucisse de Toulouse Lentilles Bleu à la coupe Fruit de saison	Champignons à la grecque Filet de merlu MSC sauce safranée Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade de boulgour Sauté de porc à la crème Fondue de poireaux Saint Nectaire AOP à la coupe Pâtisserie



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises






Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - JANVIER 2023

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Mercredi 18 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier	Samedi 21 Janvier
Carottes râpées Couscous de poulet et ses légumes Saint Marcellin IGP à la coupe Flan caramel	Salade de riz IGP ravigote Filet de merlu MSC sauce basilic Purée de panais Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit de saison	Crêpe au fromage Steak haché Petits pois Emmental à la coupe Fruit de saison	Chou blanc Paupiette de veau sauce napolitaine Macaronis Rouy à la coupe Liégeois vanille	Soupe de lentilles Assiette de charcuterie Truffade Munster AOP à la coupe Eclair au café	Salade de haricots blancs Notre omelette soufflée Potirons à la crème Coulommiers à la coupe Pâtisserie
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Mercredi 25 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier	Samedi 28 Janvier
Coleslaw de carottes Porc sauce aigre doux Riz IGP à la chinoise Saint Félicien à la coupe Yaourt aux fruits	Salade verte Potée de boeuf aux flageolets Polenta Brie à la coupe Compote	Soupe minestrone Notre omelette aux oignons Epinards à la crème Camembert à la coupe Fruit de saison	Betteraves Pâtes à la carbonara Ossau iraty AOP à la coupe Crème dessert chocolat	Taboulé d'hiver Filet de colin sauce meunière et citron Chou-fleur sauce mornay Emmental à la coupe Fruit de saison	Soupe de légumes Quenelles sauce tomate Riz IGP Edam à la coupe Pâtisserie
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Mercredi 1er Février	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février	Samedi 4 Février
Salade de pommes de terre parisienne Financière de bœuf Carottes Coulommiers à la coupe Compote	Rillettes de porc Lasagnes de pois à la tomate Chaource AOP à la coupe Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Filet de merlu MSC sauce aurore Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Mousse au chocolat	 Velouté de potirons Crêpe picarde  Salade verte Pont l'évêque AOP à la coupe Crêpe Bretonne sucrée 	Salade de pois chiches ail et basilic Aïoli de Merlu MSC et ses légumes Livarot AOP à la coupe Fruit de saison	Pamplemousse Pain de viande de bœuf Lentilles Bleu à la coupe Pâtisserie



Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge : Viande de qualité supérieure

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.