



MENUS JANVIER 2019



LUNDI 07 JANVIER	MARDI 08 JANVIER	JEUDI 10 JANVIER	VENDREDI 11 JANVIER
Potage Steak haché Haricots verts Petit-suisse aromatisé	Concombres Sauté de dinde Purée Compote - Biscuit	Crêpes jambon / fromage Ragoût d'agneau Semoule Salade de fruits cuits et crus Couronne des rois	Pommes de terre en salade Dès de tomate Filet de merlan Epinards béchamel Yaourt nature
LUNDI 14 JANVIER	MARDI 15 JANVIER	JEUDI 17 JANVIER	VENDREDI 18 JANVIER
Mâche Quiche maison Flan vanille	Chou-fleur / Haricots verts / Carottes Escalope panée Petits-pois Brassé aromatisé	Vermicelles aux petits légumes Moussaka Fromage Pomme	Choux blanc / Comté / jambon fumé Filet de julienne Pâtes Liégeois chocolat
LUNDI 21 JANVIER	MARDI 22 JANVIER	JEUDI 24 JANVIER	VENDREDI 25 JANVIER
Salade verte / dès emmental Chipolatas Lentilles Mousse au chocolat	Carottes rapées Poulet Frites Fromage blanc	Velouté courgettes et potiron Sauté de veau Fruit	Saucisson / Radis beurre Filet de lieu Gratin brocolis / Chou-fleur Petit-suisse nature
LUNDI 28 JANVIER	MARDI 29 JANVIER	JEUDI 31 JANVIER	VENDREDI
Salade composée Tartiflette Compote - biscuit	Vermicelles à la tomate Lapin Haricots beurre Babybel Fruit	Betteraves rouges / pommes Cordons bleus Gratiné de courgettes Yaourt aromatisé	



Nous essayons au maximum de fonctionner en circuit court en nous approvisionnant auprès des fournisseurs locaux comme la boucherie BORDES (Proissans), la boulangerie 'Le pain de Proissans', la poissonnerie 'MIORI' à Sarlat, 'La Ferme de Vialard' à Carsac, l'entreprise 'PELLEGRIS' aux Farges... Viande d'origine Française