



M E N U D U M O I S D E J A N V I E R 2 0 2 3

-----	Mardi 03/01/2023 Sardine Escalope de volaille Sauce forestière Pâtes Glace	Jeudi 05/01/2023 Œuf dur mayonnaise Cordon bleu végétal Printanière de légumes Pâtisserie	Vendredi 06/01/2023 Tomate vinaigrette Poisson sauce curry/Coco Riz pilaf Fruit
Lundi 09/01/2023 Pomelos/Sucre Sauté de veau/Merguez Semoule île caramel	Mardi 10/01/2023 Friand fromage Steak haché Petit pois/carottes Salade de Fruit	Jeudi 12/01/2023 Betterave vinaigrette Gratin de choux fleurs Rôti de dinde au jus Pâtisserie	Vendredi 13/01/2023 Macédoine mayonnaise Lasagne végétal Fruit
Lundi 16/01/2023 Laitue vinaigrette Saucisses Frites Crème dessert	Mardi 17/01/2023 Maïs/dés Fromage Lentilles/ Pomme de Terre et carottes persillées Riz au lait	Jeudi 19/01/2023 Tomate vinaigrette Haut de cuisse de poulet Purée de giraumon Fruit au sirop	Vendredi 20/01/2023 Carottes râpées vinaigrette Poisson en court bouillon Légumes pays Yaourt
Lundi 23/01/2023 Fruit Pâtes aux légumes Fromage blanc	Mardi 24/01/2023 Thon mayonnaise Côtes de porc au jus Haricots verts sauce blanche Fruit	Jeudi 26/01/2023 Concombre vinaigrette Poisson au four Riz créole Glace	Vendredi 27/01/2023 Pâté volaille Bœuf bourguignon Pomme de terre/Carottes Petit suisse aux fruits
Lundi 30/01/2023 Betterave vinaigrette Saucisse Lentilles curcuma Compote	Mardi 31/01/2023 Fruit Poulet au four Mousseline d'igname Floup	----- -----	----- -----

* Menu végétarien

NB : Des modifications pourront être apportées aux menus en fonction des disponibilités du marché.

La Principale,

T. GERVINET-GRANDU

