



MENUS DE JANVIER 2024 – ÉCOLE DE THAIRÉ



LUNDI 8 JANVIER	MARDI 9 JANVIER	MERCREDI 10 JANVIER	JEUDI 11 JANVIER	VENREDI 12 JANVIER
 <p>Velouté BIO Raviolis Salade verte Fruit</p> 	<p>Salade de pépinettes Merlu sauce beurre/citron Epinards à la crème de Vache Qui Rit Yaourt nature sucré</p> 	<p>Choux blanc et rouge vinaigrette Rôti de porc BBC au jus Purée de patate douce Galette des Rois</p> 	 <p>Potage LOCAL Pizza 3 fromages (emmental, mozzarella, beaufort AOP) Salade verte Petits suisses aromatisés</p>	 <p>Blanquette de veau Carottes Vichy Mimolette à la coupe Galette des Rois</p>
LUNDI 15 JANVIER	MARDI 16 JANVIER	MERCREDI 17 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	VENREDI 19 JANVIER
<p>Saucisses de volaille Aligot Mini Leerdammer Compote de pommes BIO</p> 	 <p>Velouté BIO Poisson pané citron Riz et ratatouille Crème renversée</p>	<p>Salade de pépinettes et tomates Omelette nature BBC Ratatouille Fruit</p>  	 <p>Poulet rôti BBC Printanière de légumes Port Salut à la coupe Fruit</p> 	 <p>Terrine de poisson MAISON et mayonnaise Sauté de bœuf LOCAL aux oignons Pépinettes au beurre Salade de fruits frais</p> 



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN





MENUS DE JANVIER 2024 – ÉCOLE DE THAIRÉ



LUNDI 22 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	MERCREDI 24 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENREDI 26 JANVIER
<p>Colombo de dinde Pommes de terre et haricots verts sautés Fromage de chèvre  à la coupe Ananas au sirop</p>	<p>Mâche sur lit de betteraves  Saucisses BBC Lentilles BIO  Yaourt aromatisé</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon Merlu sauce beurre blanc Riz beurre Crème renversée</p>	<p> Potage LOCAL Gratin de pâtes végétarien façon bolognaise Salade verte Compote pommes fraises</p>	<p><u>MENU BURGER VOTÉ</u> <u>PAR LES ENFANTS</u></p> <p> Carottes râpées Burger Frites Fondant au chocolat et crème anglaise</p>
LUNDI 29 JANVIER	MARDI 30 JANVIER	MERCREDI 31 JANVIER		
<p> Salade de pépinettes aux petits légumes et thon Boulettes d'agneau au jus Gratin de potirons Fruit</p>	<p>Cordon bleu Purée de pommes de terre Camembert à la coupe  Compote pommes poires BIO</p>	<p>Gratin de bœuf aux légumes Salade verte  Riz au lait MAISON Fruit</p>		



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN

