



## VERT EN DROUAIS

Menu de janvier 2023

(Sous réserve de changements faute d'approvisionnement)



LUNDI 02 janvier	MARDI 03 janvier	JEUDI 05 janvier	VENDREDI 06 janvier
	Haricots verts vinaigrette Poisson Macaronis champignons et tomates Brie Madeleine	Salade de pâtes Blanquette de veau Haricots verts Emmental Clémentine	Carottes rapées vinaigrette Paupiette de volaille Duo de lentilles et carottes Fromage blanc sucré Galette des rois
LUNDI 09 janvier	MARDI 10 janvier	JEUDI 12 janvier	VENDREDI 13 janvier
Concombre à la crème Sauté d'agneau Gratin de riz courgettes et tomates Crème dessert	Saucisson à l'ail Omelette Gratin de chou-fleur St Nectaire Kiwi	salade tomates/maïs Poisson Purée de pommes de terre et carottes Coulommiers cœur de Lion Iles flottantes	Soupe de légumes Blanc de dinde Semoule Yaourt aromatisé Orange
LUNDI 16 janvier	MARDI 17 janvier	JEUDI 19 janvier	VENDREDI 20 janvier
Salade de riz au thon Saucisse de volaille Champignons à la crème Gouda Banane	Betteraves vinaigrette Moussaillon Duo de chou et pommes de terre Fromage blanc aux fruits frais	Soupe de légumes Aiguillettes de poulet Blé à la tomate St Paulin Pomme	Duo céleri/carottes Poisson Duo haricots verts et flageolets Fromage blanc à la vanille
LUNDI 23 janvier	MARDI 24 janvier	JEUDI 26 janvier	VENDREDI 27 janvier
Salade verte vinaigrette Saucisses de strasbourg Pâtes aux brocolis Fromage blanc à la vanille	Salade de pommes de terre Escalope de dinde Jardinière de légumes Tome de Savoie Meringue	Courgettes crues Couscous végétarien  Brie Compote	Soupe de légumes Bœuf bourguignon Gratin dauphinois Yaourt nature sucré Clémentine
LUNDI 30 janvier	MARDI 31 janvier	JEUDI 02 février	VENDREDI 03 février
Céleri remoulade Pilon de poulet Gratin de riz courgettes et tomates Rondelé nature Poire	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf Purée de pommes de terre et chou-fleur Entremet	Taboulé Poisson Brocolis Coulommiers cœur de Lion Gâteau fromage blanc	Salade de chou, pommes et carottes Roti de poulet Frites Cantal Ananas

E. JEUPPE

