

En Janvier, on mange quoi...

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Maraîchère aux Thi' Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1 Du 06/01 au 10/01	Céleri rémoulade* Blé carbonara* Flan aux œufs*	Menu végétarien Houmous* Duo brocoli/chou-fleur Pommes de terre rissolées Yaourt	Carottes râpées* Brandade de poisson* Galette des rois	Betterave* Pâtes bolognaise* Fromage/Fruit*
Semaine 2 Du 13/01 au 17/01	Potage* Tajine de petits pois/ boulette de viande* Yaourt	Crêpe Tartiflette* Salade verte* Biscuit/Fruit*	Potage alphabet* Risotto de la mer* Fromage/Fruit*	Menu végétarien Tarte fine à la mozza* Couscous végé* Mousse au chocolat
Semaine 3 Du 20/01 au 24/01	Salade d'endives* Lasagne de poisson* Compote/Biscuit	Macédoine Chili con carne* Riz Fromage/Fruit*	Taboulé Saucisse* Haricots lingot* Fromage/biscuit	Potage* Roti* Gratin dauphinois* Panna cotta
Semaine 4 Du 27/01 au 31/01	Quiche* Nuggets Chou romanesco/pommes de terre* Fromage/Fruit*	Potage* Bœuf bourguignon* Pommes de terre vapeur* Yaourt/Fruit*	Friand Poisson pané Epinards Cookie*	Menu végétarien Concombre* Paëlla végé* Fromage/Fruit*

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs