








# MENU



**Du 09 janvier 2023  
 Au 13 janvier 2023**

<b>LUNDI 09 JANVIER</b>	<b>MARDI 10 JANVIER</b>	<b>MERCREDI 11 JANVIER</b>	<b>JEUDI 12 JANVIER</b>	<b> VENDREDI 13 JANVIER</b>
Feuilleté Dubarry ou Salade verte ou Duo de carottes/cèleri mimolette * Tomate farcie * Riz pilaf * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré * Fromage blanc bio confiture Ou Fruit de saison	 Potage crème Dubarry ou Endives aux dés de chèvre ou Avocat au thon * Rôti de dindonneau  sauce poulet *  gratin de choux fleurs/pommes de terre * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré * Barre glacée noix de coco Ou Fruit de saison	Crudités variées *  Grillade de porc sauce moutarde à l'ancienne * Petits pois * Fromage portion, Yaourt nature sucré * Gâteau de riz Ou Fruit de saison	Betteraves rouges/maïs ou terrine de poisson ou Roulade de jambon pistache * Filet de colin à la Bordelaise *  Carottes fraîches, blé type « Ebly » * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré * Galette des rois Ou Fruit de saison	Carottes râpées aux olives ou Cèleri ou Macédoine de légumes ½ œuf dur *  Hachis parmentier * Courgettes * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré * Yaourt à boire Ou Fruit de saison

 : FABRICATION LOCALE

Le Principal  
 F. SEBIRE

L'Adjoint-gestionnaire  
 J. PRUDHOMME