

Menu du mois de Janvier 2020

Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>06</p> <p>Pamplemousse Omelette aux herbes Coquillettes Emmental Compote</p>	<p>07</p> <p>Salade Strasbourgeoise Sot l'y laisse de dinde Choux bruxelles Yaourt aromatisé Fruit cru</p>	<p>09</p> <p>Macédoine Paëlla de la mer Gouda Fruit cru</p>	<p>10</p> <p>Menu du Biocage Céleri/pomme Bœuf en sauce Purée de potiron Fromage blanc Galette des rois</p>
<p>13</p> <p>Salade verte Hachis Parmentier Edam Compote</p>	<p>14</p> <p>Potage tomate vermicelle Blanquette de volaille Cordiale de légumes Petits suisses aromatisés Fruit cru</p>	<p>16</p> <p>Choux bicolore Poisson pané Semoule Entremet caramel Poire au sirop</p>	<p>17</p> <p>Menu du Biocage Salade de lentilles Sauté de porc Carottes / céleris Bodiche Fruit cru</p>
<p>20</p> <p>Saucisson sec et à l'ail Paupiette de la mer Brocolis / Pâtes Mousse chocolat Fruit cru</p>	<p>21</p> <p>Carottes rapées Œufs durs en sauce Epinards Gouda Beignet confiture</p>	<p>23</p> <p>Salade hollandaise Veau Marengo Bouलगour Pêches au sirop</p>	<p>24</p> <p>Menu du Biocage Betterave Emincés de volaille Purée P. de terre Yaourt nature sucré Fruit cru</p>
<p>27</p> <p>Terrine de légumes Tartiflette Salade verte Fruit cru</p>	<p>28</p> <p>Friand au fromage Poisson frais Julienne romanesco Petits suisses Fruit cru</p>	<p>30</p> <p>Salade coleslaw Blanc de poulet Purée de brocolis Fromage fondu Moelleux</p>	<p>31</p> <p>Menu du Biocage Potage légumes Bœuf à l'ancienne Lingots Fromage blanc Fruit cru</p>

Aliments en vert : produits bio
Pains bio tous les mardis et vendredis

Bonne Année 2020