

SEMAINE du  
03 au 09 janvier  
2022

# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts <b>Bio</b>	<b>MENU ALTERNATIF</b>	Quiche lorraine	Salade de perles	Carottes râpées <b>Bio fraîches et locales</b>
Steak haché forestière	Salade <b>Bio</b> aux 2 lentilles et petits légumes	Blanquette de dinde <b>Bio</b> , petits légumes	Œufs <b>Bio</b> au gratin	Brandade de poisson « maison » (plat complet)
Semoule <b>Bio</b>	Raviolis <b>Bio</b> frais haché végétal et sauce tomate	Blettes au gratin	Epinards <b>Bio</b> à la crème	Purée de fruits <b>Bio</b>
Yaourt nature <b>Bio de l'Aveyron</b>	Crème vanille <b>Bio de l'Aveyron</b>	Saint nectaire	Késako <b>Bio de l'Aveyron</b>	Galette des rois
Fruit de saison	Fruit de saison <b>Bio</b>	Fruit de saison	Confiture de <b>Bio de l'Aveyron</b>	

Tous les repas sont servis avec **du pain certifié AB** dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.  
Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements, sans préavis.



Origine des viandes  
Sauf contre-indication



Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du Service Restauration