



① Menu à thème (Créole)  
(Jura)

② Végétarien

③ Produits locaux



# JANVIER 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p> Finies les vacances ! Bonne année 2023 à toutes et tous</p> <p></p> <p> 2</p>	<p> Potage de légumes</p> <p> Boule bœuf sauce tomate – Semoule et basquaise de légumes</p> <p> Petits Suisses 3</p>	<p>③</p> <p> Quiche au thon</p> <p> Saucisse Purée - Compote</p> <p> Pomme 5</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p> Curry de saumon-riz</p> <p> Galette des rois 6</p>
<p> Haricots verts en salade</p> <p> Emincé de poulet aux champignons – Frites</p> <p> Fruit 9</p>	<p>②</p> <p> Pizza fromage</p> <p> Gratin dauphinois végétarien</p> <p> Gâteau au chocolat 10</p>	<p> Salade composée</p> <p> Poisson pané - riz Sauce crevettes</p> <p> Mimolette 12</p>	<p> Macédoine de légumes</p> <p> Steak haché Pois carottes Pommes de terre</p> <p> Viennois 13</p>
<p> Carottes râpées</p> <p> Lasagnes - salade</p> <p> Crème dessert 16</p>	<p> Potage potiron</p> <p> Knacki végétarienne salade – Pommes de terre rissolées</p> <p> Pâtisserie maison 17</p>	<p>① Créole</p> <p> Accras de morue</p> <p> Rougail saucisse Riz</p> <p> Ananas 19</p>	<p> Salade Coleslaw</p> <p> Gratin de poisson aux petits légumes semoule</p> <p> Kiwi - Madeleine 20</p>
<p> Taboulé</p> <p> Fond de jambon Riz – haricots verts</p> <p> Mousse au chocolat 23</p>	<p> Potage tomate</p> <p> Pâtes Carbonara</p> <p> Clémentine 24</p>	<p> Céleri aux raisins secs</p> <p> Pavé de cabillaud Sauce Béchamel Boulghour</p> <p> Tarte aux pommes 26</p>	<p>②</p> <p> Chou-fleur vinaigrette</p> <p> Steak végétal Frites - Salade</p> <p> Yaourt aux fruits 27</p>
<p>① Jura</p> <p> Cake au Comté Mesclun salade</p> <p> Poulet au Comté Pommes de terre rissolées</p> <p> Petits Suisses 30</p>	<p>②</p> <p> Crêpe fromage</p> <p> Parmentier végétarien</p> <p> Pomme 31</p>		