























# MENU JANVIER 2022

\* menu susceptible d'être modifié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 03/01/2022 au 07/01/2022	Cœur de palmier et maïs Timbale milanaise (Beurre  ) Kiwi 	Macédoine en vinaigrette Boulette pois chiche poivre cumin Semoule et tajine légumes Tomme noire Pomme 	Potage de légumes :  pommes de terre, carottes, poireaux Filet mignon Haricot beurre Flan vanille maison	Choux blanc en vinaigrette Ravioli viande pur bœuf Gouda  Galette des rois	Salade verte en vinaigrette, dés de fromage Gratin de poisson  pommes de terre et saumon Compote pommes 
Le 10/01/2022 au 14/01/2022	Lentilles en salade  Rôti de boeuf Carottes  vichy Petit suisse aux fruits Banane 	Carottes râpées  en vinaigrette Colin Alaska meunier  Riz au beurre (beurre  ) Comté  Crème dessert vanille	Salade tagliatelle  surimi Steak fromager  Trio de légumes Orange  	Betteraves  vinaigrette Blanquette de veau Blé St Nectaire  Kiwi 	Feuilleté charcutier Rôti de dinde Poêlée méridionale Panna cotta Clémentines 
Le 17/01/2022 au 21/01/2022	Taboulé maïs Gigot d'agneau Petit pois  Fromage blanc  Poires 	Salade verte  vinaigrette Poulet Frites  Cocktail de fruit Petit suisse	Haricot vert en salade  Boulette de boeuf Pâtes au beurre (beurre  ) Brie Kiwi 	Champignons à la grecque Œuf dur Ratatouille  quinoa  Emmental Compote pommes  	Potage de potiron pommes de terre  crème fraîche Filet de merlu Haricot beurre Île flottante (lait  ) Clémentine 
Le 24/01/2022 au 28/01/2022	Pâtes au pesto Egrené végétarien Poêlée hivernale Saint Paulin Pomme  	Crêpe au fromage Poisson pané Courgettes persillées  Poires au sirop Orange 	Carottes râpées  Paupiette de dinde Gratin dauphinois  Tartare Kiwi 	Radis beurre  Rôti de boeuf Choux fleurs, pommes de terre  gratinés Mimolette Compote de pommes 	<b>MENU COSTA RICA</b> Salade verte, avocat, choux rouge, betteraves Blanc de poulet, riz, petit pois,  carottes  maïs Gâteau banane pépites de chocolat  
Le 31/01/2022 au 31/01/2022	Salade de perles, maïs, olives Saucisse de porc Épinard à la béchamel Cantal Poires 				

## Fournisseurs du mois



SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau...

Lieu-dit Poncy, 47390 Layrac

05 53 67 01 98



Boulangerie La Parisienne

Pains biologiques

6 Bd du Couchant, 47310 Laplume

05 53 95 12 55



Ferme du Cabier

Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41



M. Frédéric DUGOUJON -

24 Route de Fanguette

47310, Sainte-Colombe-en-Bruilhois

06 41 21 89 56



MENU VÉGÉTARIEN



PRODUITS BIOLOGIQUES

FAIT MAISON



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



Village et Villages  
Rivier  
Sainte Colombe  
Bien vivre ensemble