



JANVIER 2023:

A la découverte des légumineuses

LUNDI 2 JANVIER	MARDI 3 JANVIER	JEUDI 5 JANVIER	VENDREDI 6 JANVIER
	Pomelos	Salade de pommes de terre	Salade mexicaine
<i>Vacances</i>	<i>Raviolis au saumon</i>	Emincé de bœuf sauce provençale	<i>Omelette Bio</i>
Scolaires		<i>Filet de colin à la provençale</i>	Gratin de Blettes à la mozzarella et pesto vert
	Saint Paulin Bio	Saint Moret Bio	Petit suisse aromatisé
	Purée de pommes poires	Fruit de saison Bio	Galette des rois
LUNDI 09 JANVIER	MARDI 10 JANVIER	JEUDI 12 JANVIER	VENDREDI 13 JANVIER
Salade de brocolis	Salade de crozets aux petits légumes	Salade verte	Œuf mayonnaise
<i>Dhal de lentilles</i>	<i>Filet de hoki persillé</i>	Sauté de veau BIO marengo	<i>Quenelles Bio</i>
Semoule	Carottes Bio à la crème	Boullgour	Epinars béchamel
Saint Nectaire AOP	Domaine de bresse	Dés de cantal AOP	Saint moret Bio
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Banane Bio
LUNDI 16 JANVIER	MARDI 17 JANVIER	JEUDI 19 JANVIER	VENDREDI 20 JANVIER
Salade d'endives sauce aux noix	<i>Potage de lentilles corail</i>	Poireau vinaigrette	Carottes râpées
Tartiflette porc		Daube de bœuf	<i>Filet de poisson frais sauce velouté</i>
<i>Tartiflette sans viande</i>	<i>Omelette Bio</i>	<i>Filet de poisson à la tomate</i>	Salsifis persillés
	Haricots plats à la tomate	Pâtes Bio	Kiri bio
	Saint Félicien	Emmental râpé	Eclair chocolat
Flan vanille nappé caramel	Banane Bio	Fruit de saison Bio	
LUNDI 23 JANVIER	MARDI 24 JANVIER	JEUDI 26 JANVIER	VENDREDI 27 JANVIER
	Salade de pomme de terre et haricots verts	Chou blanc et raisins	Betteraves rouges
<i>Chili végétarien</i>	<i>Menu fromage</i>	Pot au feu bœuf	<i>Brandade de poisson maison</i>
Riz Pilaf	Carottes braisées	<i>Pot au feu de la mer</i>	
Rondelé ail et FH		Légumes pot au feu	Dés de féta AOP
Ananas frais Bio + chocolat	Kiwi Bio	Croc lait Bio	Liégeois au chocolat
		Beignet au pommes	

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Transformé en France



Cultivé/élevé en France



Lait français



Aide UE à destination des écoles



Produit à haute valeur environnementale



Approvisionnement local



Produit issu de l'agriculture biologique

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, le service restauration de Villeurbanne peut-être appelé à modifier les menus.