



MENUS DE JANVIER 2017

VILLE DE VICHY



	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
	Chou rouge bio et pomme Boulette de bœuf aux 4 épices Carottes persillées Tartare nature Biscuit	Pâté en croûte et cornichon (SP : Roulade de volaille+cornichon) Filet de colin meunière&citron Pôelée de légumes Saint Paulin Fruit bio	Carottes bio râpées à la tarantaise Omelette sauce tomate Pommes de terre rissolées Cantal Crème dessert vanille
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade coleslaw bio Chicken wing nature Chou fleur Carré de l'Est Semoule au lait maison	Potage carottes maison Gratin de Crozets aux lardons maison (SP : aux dés de volaille) Yaourt nature et sucre Fruit bio	Salade mêlée et potiron râpé Hamburger Pom smiles + ketchup Fromage blanc et sucre Compote de pomme	Salade de tortis bio la catalane Pavé de poisson mariné citron Brocolis saveur du midi Cotentin nature Fruit bio
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage de légumes bio maison Hachis parmentier maison Camembert Fruit bio	Cake emmental et olives maison Galopin de veau Marengo Brunoise de légumes Edam Fruit	Pain de poisson sauce aneth maison Escalope de dinde au jus Epinards béchamel et pommes de terre Petit suisse fruité Fruit bio	Salade d'endives et pommes Filet de hoki à l'armoricaine Blé bio Gouda Pana Cotta au caramel maison
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Betteraves en salade Sauté de porc au caramel (SP : sauté de dinde) Jardinière de légumes Coulommiers Crème dessert vanille	Potage cultivateur maison Lasagnes au saumon Saint-Moret Fruit bio	Courgettes râpées vinaigrette terroir Rôti de bœuf sauce forestière Purée de pois cassés bio Yaourt sucré Instant fraîcheur (soupe de fruits rouges)	Salade de pomme de terre savoyarde Médaillon de merlu sauce safranée Carottes Vichy Fraidou Gateau d'anniversaire
Lundi 30	Mardi 31		
Carottes râpées bio citron Kefta d'agneau sauce forestière Gratin de courgettes Carré de l'Est Crêpe nature / Topping chocolat	Velouté de potiron maison Spaghettis bio à la bolognaise Yaourt nature et sucre Fruit bio		

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de boeuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".