

## CANTINE DE SAINT PAUL LA ROCHE – MENUS DU 3 JANVIER AU 3 FEVRIER 2023

SEMAINE DU 3 AU 6 JANVIER 2023			
	<b>MARDI 3</b> Salade de riz / Emmental Bœuf bourguignon Carottes Fromage blanc	<b>JEUDI 5</b> Potage de légumes Truffade Salade Galette des rois	<b> VENDREDI 6</b> Potage de légumes Blanquette de veau Coquillettes Yaourt nature
SEMAINE DU 9 AU 13 JANVIER 2023			
<b>LUNDI 9</b> Soupe de potimarron à la crème Poisson au herbes et citron Riz Fromage + Clémentine	<b>MARDI 10</b> Potage vermicelles Rôti de veau Choux braisé et pdt Crèmes	<b>JEUDI 12</b> Potage de légumes Rôti de porc à la moutarde Haricots blancs Fromage blanc / confiture	<b> VENDREDI 13</b> Carottes râpées Emincé de bœuf Purée de pommes de terre Kiwi
SEMAINE DU 16 AU 20 JANVIER 2023			
<b>LUNDI 16</b> Potage de légumes Gratin de saumon Salade Clémentine	<b>MARDI 17</b> Betteraves Hachis Parmentier Salade Mousse au chocolat	<b>JEUDI 19</b> Potage de légumes Rôti de bœuf Pâtes Tomme de vache Kiwi	<b> VENDREDI 20</b> Soupe de potiron Cuisse de poulet Riz à la tomate Gâteau yaourt chocolat
SEMAINE DU 23 AU 27 JANVIER 2023			
<b>LUNDI 23</b> Potage de légumes Poisson au court-bouillon Coquillettes Yaourt	<b>MARDI 24</b> Salade noix / cantal Sauté de porc au miel Blé Salade d'oranges / biscuit	<b>JEUDI 26</b> Soupe de potimarron Lasagnes Salade Compote de pommes	<b> VENDREDI 27</b> Carottes râpées Blanquette Pommes de terre Kiwi
SEMAINE DU 31 JANVIER AU 3 FEVRIER 2023			
<b>LUNDI 30</b> Potage de légumes Rôti de porc à la moutarde Coquillettes Fromage Pomme au four	<b>MARDI 1<sup>er</sup></b> Carottes râpées / châtaignes Rôti de veau Riz de Camargue Fromage Compote de pommes	<b>JEUDI 2</b> Choux rouge Gratin de pdt au saumon Crêpes	 <b> VENDREDI 3</b> Soupe de potimarron/panais/carottes Emincé de bœuf Purée de pommes de terre Salade Yaourt

- Les plats faits « maison » privilégient les produits locaux et de saison.
- Tous les produits son bios exceptés rôti de dinde et le pain.
- La viande d'origine locale est en provenance de « Le Pré Vert coopérative bio » (veau/ bœuf/ porc)
- Les fromages proviennent de « Fleurs de Lor », à St Paul.

- Les légumes sont fournis par « Curmont Passion » à St Paul.
- Les autres denrées proviennent de la Bio Coop de St Yrieix la Perche. Il peut arriver qu'en raison de difficultés d'approvisionnement les menus soient exceptionnellement modifiés.