

Menu de Janvier 2023

	Mardi 3 janvier	Jeudi 5 janvier	Vendredi 6 janvier
	Carottes râpées (moutarde/sulfites)	Cèleri rémoulade (moutarde-œuf)	Saucisson ****
	Semoule accompagnée de ses légumes (gluten)	Rôti de bœuf **	Saumon *** et sa sauce Hollandaise (lait)
	kiri (lait)	Haricots verts	Céréales gourmandes BIO (gluten)
	Compote	Emmental BIO (lait)	Cantal (lait)
		Epiphanie	Fruit de saison

Lundi 9 janvier	Mardi 10 janvier	Jeudi 12 janvier	Vendredi 13 janvier
Endives (moutarde/sulfites)	Taboulé (gluten)	Potage maison	Choux rouge (moutarde/sulfites)
Cuisse de poulet *	Epinards (lait)	Parmentier de	Filet meunière (lait/œuf/poisson/gluten) *
Frites	Œuf dur (œuf)	canard (lait-gluten) **	Petits pois et ses carottes
kiri chèvre (lait)	P'tit Louis (lait)	Edam (lait)	Camembert BIO (lait)
Yaourt aux fruits (lait)	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème vanille (lait)

Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
Betteraves râpées (moutarde/sulfites)	Macédoine de légumes (moutarde/œuf)	Salade verte (moutarde/sulfites)	Terrine de légumes
Boulettes d' agneau **	Haricots rouges et sa sauce tomate	Gratin de raviolis (lait)	Merlu et sa sauce Parisienne (lait-poisson) ***
Salsifis	Riz	Chavroux (lait)	Pâtes (gluten)
Brie (lait)	Divers fromages (lait)	Galette Frangipane	kiri (lait)
Flan pâtissier (lait-gluten-œuf)	Fruit de saison	(lait/œuf/gluten/fruits a coques)	Fruit de saison

Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janvier
Carotte râpées (moutarde/sulfites)	Endives (moutarde/sulfites)	Pâté ****	Champignons à la Grecque (lait-gluten)
Jambonneau de porc *	Parmentier de légumes	Cordon bleu (lait/gluten) *	Brandade de Morue
Flageolets		Gratin de courgettes (œuf/lait)	(lait) ***
Babybel (lait)	Coulommiers (lait)	Samos (lait)	Buchette de chèvre (lait)
Yaourt aux fruits (lait)	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES POUR DES RAISONS D'APPROVISIONEMENT OU DES PROBLEMES TECHNIQUES

Les menus sont consultables sur le site de la commune: www.chazelles.fr

Menus validés par une diététicienne nutritionniste du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

* Origine France

** Origine UE

*** Origine Atlantique nord

**** Origine Pranzac

SURGELES

CONSERVES

FRAIS