







BONNE

ANNÉE

Ville de Chauffailles

Janvier 2022

<p>LUNDI 03 Salade verte Boeuf bourguignon / <i>filet poulet</i> Pâtes Yaourt nature sucré Clémentines</p>	<p>MARDI 04 Salade de riz/thon/maïs Cuisse de poulet Gratin de choux-fleurs Comté Galette maison</p> 	<p>JEUDI 06 Cake aux olives maison Escalope milanaise / <i>escalope dinde</i> Haricots verts persillés (surgelés) Brie Flan vanille</p>	<p>VENREDI 07 Concombres (prêt à consommer) Croziflette lardons / <i>dés volaille</i> Petit suisse aromatisé Gâteau roulé au citron maison</p>
<p>LUNDI 10 Tarte au fromage maison Poisson pané Carottes vichy Babybel kiwi</p>	<p>MARDI 11 Salade verte Steak haché / <i>escalope dinde</i> Purée maison Emmental Mousse au chocolat</p>	<p>JEUDI 13 Pâté croûte / <i>blanc de poulet</i> Rôti de dinde Epinards à la crème (surgelés) Yaourt nature Sablés fourrés confiture maison</p>	<p>VENREDI 14 Potage de légumes maison Steak végétal Gratin d'endives béchamel Yaourt aux fruits Poire</p> 
<p>LUNDI 17 Salade verte Croque monsieur Yaourt nature sucré Madeleine / compote</p>	<p>MARDI 18 Cake au thon maison Chipolatas / <i>saucisses de volaille</i> Lentilles Camembert Poires</p>	<p>JEUDI 20 : MENU ALSACIEN Quiche lorraine – <i>dés volaille</i> Choucroute-pommes de terre saucisse Strasbourg + jambon <i>saucisse volaille + blanc poulet</i> Gâteau Alsacien au fromage blanc maison</p> 	<p>VENREDI 21 Duo de crudités (prêt à consommer) Dos de cabillaud sauce nantua Frites (surgelées) Ail et fines herbes Cookies maison</p>
<p>LUNDI 24 Choux-fleurs en crudités Blanquette de volaille Riz Yaourt aux fruits Gâteau au chocolat maison</p>	<p>MARDI 25 Quiche dés volaille maison Sauté de porc / <i>sauté de dinde</i> Petits pois St Moret Pomme</p>	<p>JEUDI 27 Céleri rémoulade (prêt à consommer) Filet de colin sauce citron Gratin de pâtes Vache qui rit Tarte aux poires maison</p>	<p>VENREDI 28 Salade verte Hachis parmentier maison Brie Glace</p>
<p>LUNDI 31 Sala de betteraves (prêt à consommer) Boulettes bœuf sauce tomate / <i>poisson pané</i> Semoule Saint-Moret Chausson aux pommes maison</p>	<p>Nos fournisseurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producteurs locaux pour les légumes - Comptoir Charollais pour la viande - boulangers de Chauffailles - Intermarché, DS restauration 		

 **Produits BIO : huile végétale, sauce tomate, crème fraîche, lait, fromage blanc, yaourts** 

**Tous les plats à base de viande/poisson et légumes sont préparés et cuisinés, sur place, à partir de produits frais.
Sauf ceux indiqués surgelés ou prêt à consommer**

Produits de substitution pour les sans porc et sans bœuf.