



02/01/23	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
LENTILLE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CHAMPIGNONS	POIREAUX VINAIGRETTE	OMELETTE AU FROMAGE
ROTI PORC SAUCE SUPREME	STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE	PECHE DU JOUR SAUCE AU LAIT DE COCO	PETIT POIS CAROTTES
COEUR DE BLE AUX LEGUMES	FRITES	POLENTA	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT	FROMAGE OU LAITAGE	COMPOTE	GALETTE
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
BETTERAVES A L'ECHALOTE	PATE DE CAMPAGNE CORNICHON	CAROTTES RAPEES CITRONNEES	OEUF DUR MAYONNAISE
SAUCISSON À LAIL	TAJINE DE VOLAILLE	DOS DE COLIN EN CROUTE D'HERBES	TARTE AUX POIREAUX
POMMES VAPEUR	FONDANT AU CHOCOLAT	POLENTA	POEELE FORESTIERE
FROMAGE OU LAITAGE	FRUIT	COMPOTE	FROMAGE OU LAITAGE
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
MACHE AUX NOIX	CUISSE DE POULET ROTIE	CÉLERI RÉMOULADE	MACEDOINE VINAIGRETTE
HACHIS PARMENTIER	JARDINIERE DE LEGUMES	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE	GRATIN DE PENNE AUX CHAMPIGNONS
FROMAGE OU LAITAGE	SEMOULE AU LAIT	RIZ SAFRANE	FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE	FRUIT	LAITAGE AUX FRUITS	FRUIT
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE AU CHEVRE	CAROTTES RAPEES	FRIAND AU FROMAGE
LASAGNE DE SAUMON ET EPINARDS	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME	BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE	OMELETTE AUX HERBES
FROMAGE OU LAITAGE	COEUR DE BLE	RIZ	PETIT POIS
FRUIT	CREME VANILLE	FROMAGE OU LAITAGE	COMPOTE

Sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information veuillez vous rapprocher du gérant.



VEGETARIEN



BIO

Menus du	02/01/23	au	vendredi 03 février
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	SALADE AU BLEU	COEUR DE PALMIER AU CITRON	SALADE DE POIS CHICHES
BRANDA DE POISSON	SAUTE DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	OEUF COCOTTE AUX LARDON	NUGGETS VÉGÉTARIENS
FROMAGE OU LAITAGE	MACARONIS	POMMES DE TERRE CAROTTES	PURÉE DE BUTTERNUT
FRUIT	FRUIT AU SIROP	CREPES	FRUIT



INFOS PRODUITS :

Nos plats sont cuisinés à partir de produits bruts par la cuisine de l'Ehpad Les Pervenches à Lablachère. Toutes nos viandes sont françaises. Nos fruits de saison (sauf banane, agrumes) et légumes frais sont de la région.

Dans le cadre de la loi Egalim (Loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) notre service achats, notre acheteur régional et notre gérant travaillent au quotidien sur l'approvisionnement en circuits courts de produits durables et bio. Dans le même contexte, un repas végétarien est proposé aux enfants une fois par semaine. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.egalimapi.com