









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/1 au 10/1			<p>LE JOUR DU </p> <p>Céleri Rémoulade Riz de Camargue  & Jambalaya</p> <p>Cantal  Compote Pomme Fraise</p>		
du 13/1 au 17/1			<p>Potage à la Courgette </p> <p>Poulet Rôti </p> <p>Pommes Campagnarde Epinard à la Crème Camembert Fruit</p>		
du 20/1 au 24/1			<p>Salade de Mâche Cordon Bleu Courgettes Béchamel Flageolets Crème Anglaise Galette au Beurre</p>		
du 27/1 au 31/1			<p>Saucisson* à l'Ail </p> <p>Colin Gratiné au Fromage Poêlée de Légumes Polenta Fromage Frais aux Fruits Fruit</p> <p><i>*Maïs Vinaigrette</i></p>		



Agriculture Biologique



Pêche
Responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de
substitution pour les menus contenant du porc

Mois de janvier 2025



Goûter Communauté de Communes du Pays de Lunel

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/1 au 10/1			Yaourt Aromatisé Pâte à Tartiner Sablé de Retz Jus de Fruits		
du 13/1 au 17/1			Flan Vanille Compote de Pomme Madeleine Sirop		
du 20/1 au 24/1			Saint Paulin Fruit Sablé Nappé Cacao Sirop		
du 27/1 au 31/1			Mousse au Chocolat Compote Pomme Fraise Boudoir Sirop		