



Mairie de Champevinel

Menu du mois de janvier 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 Au 6	Vacances	<i>Repas végétarien</i> Carottes râpées /emmental Pennes à la Marocaine Compote et gâteau des rois	Crêpe au fromage Cuisse de poulet rôtie Poêlée de légumes anciens Mélange de fruits tropicaux	Trio de légumes en vinaigrette Filet de poisson Meunière Boulgour Gouda Fruit de saison	<i>Repas semi alternatif</i> Crème Corail Tortilla à la Niçoise Salade verte Crème au chocolat

<p>Du 09 Au 13</p>	<p>Feuilleté au fromage Sauté de canard aux olives Petits pois Fruit de saison</p>	<p><i>Repas semi alternatif</i></p> <p>Soupe de légumes Blanquette de saumon Riz pilaf Gâteau citron/amandes</p>	<p>Vermicelle à la tomate Rôti de porc façon Savoyarde Carottes braisées Fruit de saison</p>	<p>Salade à la Russe Bœuf Bourguignon Tortis St Morêt Compote pomme/abricot</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Pizza Parmentier végétal Yaourt nature sucré</p>
<p>Du 16 AU 20</p>	<p>Betteraves Rouges/ mimolette Moules Frites Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Velouté de potimarron Couscous de légumes Semoule Crème au chocolat</p>	<p>Salade Strasbourgeoise Steak de volaille Haricots verts Camembert Fruit de saison</p>	<p>Crème Crécycy Blanquette de veau Riz pilaf Ananas au sirop</p>	<p><i>Repas semi alternatif</i></p> <p>Salade Agenaise Gnocchis épinards à la Florentine Petit Nova aux fruits</p>
<p>Du 23 Au 27</p>	<p>Pâté de campagne Spaghettis Bolognaise Compote Pomme/banane</p>	<p><i>Repas semi alternatif</i></p> <p>Velouté de butternut Gratin de choux-fleurs au merlu Fruit de saison</p>	<p>Œufs mimosa Boulettes d'agneau à la provençale Blé Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade de perles au thon Sauté de porc à l'orange Poêlée de légumes maison Fourme du cantal Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade emmental Beignets de choux-fleurs & rôtis aux légumes Fromage blanc / biscuit</p>
<p>Du 30/01 Au 03/02</p>	<p>Salade de haricots verts et féta Boulettes de bœuf à la Marocaine Macaronis Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Bouillon de légumes alphabet Riz trois couleurs aux légumes St Anja Compote de pomme</p>	<p>Trio de légumes en vinaigrette et fromage Rôti de veau Moutarde à l'ancienne Flageolets Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de porc Dos de Cabillaud Carottes braisées à la crème Flan nappé caramel</p>	<p><i>Repas semi alternatif</i></p> <p>Velouté à la tomate Crêpe au jambon Salade verte Crêpe au chocolat</p>

Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

Noir = Produits conventionnels



= Fait maison -



= Produits locaux -

*Le pain est **BIO** le mardi, mercredi et vendredi.*

*Toutes nos viandes (**B**œuf, veau, agneau, porc et volailles) sont **BIO** et locales ou d'origine France.*

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.

*En décembre, les steaks hachés **BIO** du 05 ont été remplacés par de l'émincé de veau **BIO**, et le pâté de campagne **BIO** du 07 remplacé par des feuilletés au fromage **BIO**.*

*La part de produits « **durables et de qualité** » (**BIO** / **AOP** / **AOC** / **LABEL ROUGE** / **ECOLABEL PECHE DURABLE**...) en Novembre, était de 75.1% dont 34.4% de local.*

La part de légumes issus de notre production en régie sur la période de Novembre représente environ 40% de la part de légumes frais consommés.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.

