

MENU JANVIER 2023

DU 3 AU 6 JANVIER

LUNDI 2 janvier	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Potage de légumes	Salade pomme de terre et cornichons	Carottes râpées et gomasio	Chou fleur vinaigrette	Salade et croûtons
Pilons de poulet	Oeufs	Rôti de boeuf	Brandade	Lasagne
Coquillettes	Epinards crévés	Haricots verts	De poisson	De légumes
Fromage Blanc	Cantal	Yaourt	Brie	Chocolat chaud
Banane	Clémentines	Petit sablé	Pomme	Galette briochée

Bonne année 2023 !

DU 9 AU 13 JANVIER

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Chou Blanc et raisins	Velouté de pois cassés	Betteraves et pomme	Bruchetta (manslois, roquette, tomates sèches)	Céleri rémoulade au curry
Blanquette de veau à l'ancienne	Boullgour épicé	Encornets à la tomate	Pennes	Flan de
Carottes Vichy	Tajine de légumes	semoule	À la carbonara	Pomme de terre
	Gouda	Emmental	Comté	Camembert
Riz au lait vanille	Orange	Poire	Moelleux au chocolat	Clémentines

DU 16 AU 20 JANVIER

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de blé et petits légumes	Velouté de lentilles	Chou rouge au pamplemousse	Mesclun de salade	Carottes râpées vinaigrette au cumin
Filet de poisson sauce miel	Pâtes	Sauté de porc columbo	Gratin de chou fleur	Boourguignon
Brocolis grainés	Bolognaise de légumes (carottes, navets, poireaux)	Riz	Au sarrasin	Pommes Vapeur
Chèvre	Comté		Cantal	Fromage blanc et
			Gâteau au haricots	

DU 23 AU 27 JANVIER

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Salade de haricots blancs	Mesclun de salade et ciboulette	Potage potimarron	Grillon charentais	Chou blanc vinaigrette à l'orange
Moelleux	Hachi	Poulet	Filet de poisson au citron	Purée de pois cassés
Chèvre et épinards	Parmentier	Haricots verts	Potatoes	Poêlée de légumes d'hiver
Mimolette		Camembert		Brebis
Clémentines	Yaourt fermier	Pain d'épices	Orange	Semoule au lait

DU 30 JANVIER AU 3 FEVRIER

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Houmous et radis noir sur toast	Potage poireaux pomme de terre	Mesclun de salade et emmental	Chou rouge	Salade de coeur de blé
Sauté de porc	Tarte aux	Pot au feu	Lentilles et tofu fumé	Filet de poisson à la moutarde
Pommes Vapeur	Brocolis et oignons	Et ses légumes	Carottes et oignons à l'huile d'olive	Fondue de poireaux
Fromage blanc	Comté		Brie	Yaourt au citron
Banane	Clémentines	Poire	Tiramisu	Petit sablé



VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de boeuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.