



Menu de Janvier 2018



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Semaine du 8 au 12 janvier</p>	<p>Carottes² râpées Penne à la Bolognaise Fromage Galette des rois⁷</p>	<p>Velouté de poireaux² Blanquette de veau¹ Riz Fromage blanc de vache fermier⁴</p>	<p>Oeuf mimosa Cassoulet¹ Salade de fruits</p>	<p>Pâté en croûte Hocky meunière Semoule Fromage Fruit de saison</p>
<p>Semaine du 15 au 19 Janvier</p>	<p>Betteraves² aux poires et noix Quiche aux lardons Salade Entremet au chocolat</p>	<p>Chou rouge² aux pommes Poulet¹ rôti Mogettes persillées Paris-Brest</p>	<p>Potage Chipolatas¹ Pommes sautées Fromage Fruit de saison</p>	<p>Chiffonnade d'endives au roquefort, noix et poire Blanquette de poisson Riz Fromage blanc fermier de chèvre⁶</p>
<p>Semaine du 22 au 26 janvier</p>	<p>Carottes² et céleris² mayonnaise Tartiflette au reblochon Salade Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade avocat, maïs, surimi, thon Couscous merguez, poulet¹ Salade de fruits</p>	<p>Velouté de potiron² Rôti de porc¹ aux champignons Purée Fromage Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne Hocky meunière Chou blanc² braisé Eclair au chocolat</p>
<p>Semaine du 29 au 30 janvier</p>	<p>Salade de cervelas cornichon Omelette au fromage et lardons Salade Paris-Brest</p>	<p>Potage Bœuf¹ bourguignon Pommes vapeur Fromage Fruit de saison</p>		

Producteurs ou artisans locaux : 1- boucherie charcuterie PASQUET (La Châtre) / 2- légumes du potager de Nohant (MIJOIN Fabienne, Laleuf Nohant-Vic, agriculture raisonnée, passage au bio en cours, livraison selon récolte) / 3- la ferme Potd'vache (ROBIN LAMOTTE Eric, Nouzerines, agriculture biologique) / 4 - la ferme du Pont (ROBIN Daniel, Montgivy) / 5- viande de bœuf (EARL PRINET Philippe, Les Ormeaux Nohant-Vic) / 6- fromage de chèvre (AUBAILLY Jean, La Beauce Nohant-Vic) / 7- boulangerie pâtisserie Joël PREVAUTEL (Nohant-Vic) / 8- farine minoterie CHAUSSÉ (Neuvy-St-sépulchre)