


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 janvier 2021	Radis beurre Quenelles Carottes sautées Galette des rois	Taboulé Poisson pané Haricots verts Fromage Clémentine	Céleris rémoulade Poulet roti Poelee de légumes Flan aux œufs	Carottes rapées Bœuf bourguignon Riz Yaourt aux fruits 	Œufs mimosa Cassoulet Fromage Chocolat liégeois
Du 11 au 15 janvier 2021	Roulé de surimi Saucisettes Potatoes Fromage Compote 	Salade de haricots verts Gallettes de legumes Brocolis Fromage blanc aux fruits	Salade de crudités Faux filet Pommes rissolées Fromage Brownie	Quiche Lorraine Roti de veau aux olives Petits pois Banane	Salade mixte Lasagnes de boeuf Yaourt nature
Du 18 AU 22 janvier 2021	Betteraves rapées Cordon bleu Gratin Dauphinois Salade de fruits de saison	Pizza Epinards à la Florentine Clémentines	Tarte aux légumes Spaghetti Bolognaise Fromage Kiwi 	Rosette beurre Bouchée à la reine Brocolis Poire	Salade de chevre chaud Gratin de fruits de mer Riz Compote 
Du 25 au 29 janvier 2021	Salade nicoise au thon Gratin de pates au jambon Clafoutis aux poires 	Paté de campagne Omelette au fromage Haricots verts persillés Banane	Salade de pois chiches Boulettes de soja tomate Gratin de courgettes Petits suisses Biscuits	Céleris rémoulade Croque Monsieur Haricots beurre Poire	Carottes rapées Tomates farcies Riz Fromage Ananas

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu
Franck CHARIGNON

Le directeur général des services
Christophe BARONI

Le Maire
Jean BERARD

FEULENT	FRUIT ET LEGUME	INGRDIENT BIO 	Viande bovine	menu végétarien
PRODUIT LAITIER	PROTEINE		d'origine européenne	