







# Menus du 3 Janvier au 4 Février 2022



	Du 3 au 7 Janvier	Du 10 au 14 Janvier	Du 17 au 21 Janvier	Du 24 au 28 Janvier	Du 31/01 au 4 Février
LUNDI	Salade Florida		Céleri rémoulade	Betteraves Rouges	Potage cultivateur
	Lasagne de légumes	Hamburger	<b>Jambon Supérieur (P)</b> 	Raviolis aux épinards	Steak haché à l'échalotte
MARDI	Yaourt nature sucré	Pommes américaines, salade Ketchup	Pommes sautées, haricots beurre Sauce brune	Emmental râpé	Pommes sautées Petits pois
		Fromage blanc nature sucré	Mousse au chocolat	Compote pomme banane	Crème dessert vanille
MERCREDI		Betteraves rouges	Potage aux poireaux	Salade Waldorf	<b>Nouvel An Chinois</b>
	Sauté de porc aux olives (P)	Chipolatas	Bolognaise de lentilles	Colin au citron	Nems de légumes
JEUDI	Pommes sautées Petits pois	Pommes de terre Lingot à la tomate	Tortis, emmental râpé	Riz Fondue de poireaux	Emincé de volaille à l'ananas
	Fromage frais	Brassé aux fruits	Tarte aux pommes	Petit flou au chocolat	Nouilles Chinoises 
VENDREDI	Fruit de saison	Macédoine	Poulet	Omelette	Salade de fruits exotique
	Céleri rémoulade	Emincé de poulet	Purée au lait Salade	Pommes noisettes Ratatouille	Salade mêlée aux croûtons
SAMEDI	Colin meunière	Farfalles, sauce Tandoori Emmental râpé	Fromage	Camembert	Hoki à l'Aneth
	Pommes de terre Fondue de poireaux	Compote	Nappé caramel	Fruit de saison	Riz, sauce Haricots verts
DIMANCHE	Crème dessert chocolat	Potage Crécy	Carbonade	Boulettes	Yaourt nature sucré
	Chou-fleur à la vinaigrette	Omelette	Pommes de terre Brocolis	Semoule Légumes couscous	Rôti de porc au thym (P)
LUNDI	<b>Goulash</b> 	Riz aux petits légumes Sauce	Carré	Gouda	Flageolets, pommes de terre
	Riz, sauce	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Cantal AOP</b> 
MARDI	Nappé caramel	Brandade de poisson	Coleslaw	Carottes râpées	Crêpe au chocolat 
		Salade	Gratiné de poisson	Rôti de dinde	Macédoine
MERCREDI	Escalope de poulet	Mimolette	Riz, sauce	Duo de pommes de terre et chou-fleur, sauce estragon	Falafels
	Semoule, piperade	Fruit de saison	<b>Yaourt nature sucré fermier (HVE)</b>	<b>Yaourt brassé aux fruits fermier (HVE)</b>	Boulgour, brocolis, sauce
JEUDI	<b>Saint nectaire AOP</b> 				Brassé aux fruits
	Galette des Rois				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

  
Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

  
Tous nos œufs sont pondus en France

  
Nouveau Produit

  
Produit Saveur en Or

  
Produits Biologique