






Menus du 4 au 29 janvier 2021

| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
|---------------------|-------------------------------------|---|---------------------|-------------------------|
| Lundi 4 janvier | Lentilles vinaigrette | Bœuf bourguignon, carottes au jus (PDS) | Edam | Riz au lait maison |
| Mardi 5 janvier | Chou rouge aux pommes (PDS) |  Quenelles nature sauce aurore, purée mousseline | Six savoie | Poire au sirop |
| Mercredi 6 janvier | Salade de pâtes aux dès de volaille | Gigot d'agneau sauce thym, courgettes gratinées | Gouda | Fruit de saison |
| Jeudi 7 janvier | Betteraves vinaigrette (PDS) | Cuisse de poulet au paprika, haricots beurre, blé pilaff | Cantadou | Galette des rois |
| Vendredi 8 janvier | Duo céleri carottes (PDS) | Pavé de merlu à la crème, pommes de terre persillées | Carré de croc lait | Fruit de saison |
| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
| Lundi 11 janvier | Saucisson à l'aïl | Echine de porc aux herbes, chou de Bruxelles, purée mousseline | Emmental | Fruit de saison |
| Mardi 12 janvier | Concombre bulgare |  Tartiflette végétarienne | Yaourt sucré | Cocktail de fruits |
| Mercredi 13 janvier | Carottes rapées (PDS) | Brochette de dinde orientale, légumes à couscous et semoule | | Fromage blanc fruité |
| Jeudi 14 janvier | Salade de mâche | Sauté de veau sauce forestière, poêlée de légumes maison | Brie | Tarte flan |
| Vendredi 15 janvier | Chou-fleur vinaigrette | Filet de colin à la Nantaise, riz créole | Chanteneige | Fruit de saison |
| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
| Lundi 18 janvier | Terrine de poisson | Sauté de mouton forestier, flageolets | Mimolette | Fruit de saison |
| Mardi 19 janvier | Haricots verts vinaigrette | Langue sauce charcutière, chou-fleur persillé (PDS) | | Semoule au lait |
| Mercredi 20 janvier | Céleri rémoulade (PDS) | Cuisse de poulet aux herbes, épinards à la crème (PDS), pommes de terre en quartier | Mini cabrette | Carré abricot |
| Jeudi 21 janvier | Salade monégasque | Pané fromager, ratatouille, boulgour | Fromage blanc sucré | Fruit de saison |
| Vendredi 22 janvier | Chou blanc campagnard | Brandade de poisson | Camembert | Compote pomme banane |
| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
| Lundi 25 janvier | Crêpe au fromage | Roti de dinde froid, gratin de courgette et pommes de terre | Camembert | Fruit de saison |
| Mardi 26 janvier | Carottes rapées (PDS) | Galopin de veau sauce forestière, brocolis persillés, pommes noisette | Carré fondu | Petits suisses fruités |
| Mercredi 27 janvier | Tomate/Maïs vinaigrette | Longe de porc, salsifis et pomme de terre | Emmental | Mousse au chocolat |
| Jeudi 28 janvier | Salade aux dés d'emmental | Poisson pané, haricots verts persillés, farfalles au beurre | Yaourt sucré | Fruit de saison |
| Vendredi 29 janvier | Concombre bulgare |  Omelette nature, petits pois aux oignons | Buche de chèvre | Brownies creme anglaise |

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin) Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien

