







Menus du 3 au 28 janvier 2022

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3 janvier	Chou rouge aux pommes (PDS)	Bœuf bourguignon, carottes au jus (PDS)	Edam	Riz au lait maison
Mardi 4 janvier	 Taboulé	Omelette, petits pois aux oignons	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mercredi 5 janvier	Concombre bulgare	Longe de porc à la Lyonnaise, courgettes béchamel, mousseline	Gouda	Fruit de saison
Jeudi 6 janvier	Betteraves vinaigrette	Cuisse de poulet paprika, haricots beurre à la provençale	Cantadou	Galette des rois
Vendredi 7 janvier	Duo céleri carottes (PDS)	Pavé de merlu à la crème, pommes de terre persillées	Carré croc lait	Poire au sirop
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10 janvier	Saucisson à l'aïl	Echines de porc aux herbes, chou-fleur persillé	Emmental	Fruit de saison
Mardi 11 janvier	 Lentilles vinaigrette	Raviolis de légumes	Yaourt sucré	Cocktail de fruits
Mercredi 12 janvier	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Escalope de dinde basquaise, légumes couscous et semoule de blé		Fromage blanc aromatisé
Jeudi 13 janvier	Salade de mâche (PDS)	Sauté de veau sauce forestière, poêlée de légumes maison	Six de savoie	Tarte flan
Vendredi 14 janvier	Macédoine mayonnaise	Brandade de poisson	Chanteneigne	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 17 janvier	Crêpe au fromage	Langue sauce charcutière, purée de carottes	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mardi 18 janvier	 Haricots verts vinaigrette	Pané fromager, ratatouille, boulgour		Compote pomme banane
Mercredi 19 janvier	Celeri frais rémoulade	Cuisse de poulet aux herbes, épinards à la crème, pommes de terre	Emmental	Carré abricot
Jeudi 20 janvier	Betteraves bio vinaigrette	Bœuf à la provençale et coquillettes bio	Vache qui rit bio	Fruit de saison bio
Vendredi 21 janvier	Chou blanc campagnard	Filet de colin à la Nantaise, riz créole au beurre		Crème dessert vanille
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 24 janvier	Rouleau de surimi mayonnaise	Rôti de dinde froid, gratin de courgettes et pommes de terre	Camembert	Fruit de saison
Mardi 25 janvier	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Poisson pané, haricots verts persillés, farfalles au beurre		Petits suisses fruités
Mercredi 26 janvier	Salade mexicaine mayonnaise	Rôti de bœuf sauce lyonnaise, salsifis et pommes de terre	Mimolette	Mousse au chocolat
Jeudi 27 janvier	Salade aux dés d'Emmental	Galopin de veau sauce forestière, brocolis persillés, pommes noisette	Yaourt sucré	Eclair au chocolat
Vendredi 28 janvier	 Concombre bulgare	Quenelle sauce aurore, purée mousseline	Carré fondu	Fruit de saison

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