



MENUS DU 03 AU 21 JANVIER 2022

LUNDI 03 JANVIER	MARDI 04 JANVIER	JEUDI 06 JANVIER	VENDREDI 07 JANVIER
<p>Haricots verts à la vinaigrette</p> <p>Sauté de porc à la tomate*</p> <p>Chou vert</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Concombre</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Velouté de potimarron</p> <p>Pizza Polenta (Fromage, champignons)</p> <p>Salade Verte</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Coleslaw*</p> <p>Brandade de Morue</p> <p>Salade Verte</p> <p>Fromage blanc à la confiture</p>
LUNDI 10 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER
<p>Chou rouge râpé</p> <p>Bœuf au curry</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Quiche au fromage</p> <p>Sauté de dinde à la basquaise*</p> <p>Courgettes</p> <p>Fruits frais de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Riz lentilles Corail aux petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pêches au sirop</p>
LUNDI 17 JANVIER	MARDI 18 JANVIER	JEUDI 20 JANVIER	VENDREDI 21 JANVIER
<p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Filet de Merlu</p> <p>Julienne de légumes*</p> <p>Pommes Vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Champignon à la grecque</p> <p>Sauté de veau*</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Danette vanille</p>	<p>Houmous aux carottes</p> <p>Pâtes au roquefort râpé</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Courgette râpée à la féta*</p> <p>Rôti de porc*</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Compotes de pommes</p>

* FAIT MAISON



VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE



MENUS DU 24 JANVIER AU 11 FÉVRIER 2022



LUNDI 24 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER
Velouté de légumes de saison* Sauté de bœuf à la tomate Pâtes Petits-suisses	Taboulé maison aux pommes Poisson pané Épinards à la crème Fruit	Betteraves au four Gratin d'épinard au tofu Crème dessert chocolat et biscuit	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivron, tomates) Poulet /Haricots beurre Fromage Fruits de saison
LUNDI 31 JANVIER	MARDI 01 FÉVRIER	JEUDI 03 FÉVRIER	VENDREDI 04 FÉVRIER
Radis beurre Steak hâché Purée de pommes de terre* Poire au chocolat	Salade verte aux cœurs de palmiers Jambon blanc Purée de pois cassés* Fromage Fruit de saison	Salade verte et maïs Quiche aux poireaux et comté Fromage blanc bio	REPAS A THÈME
LUNDI 07 FÉVRIER	MARDI 08 FÉVRIER	JEUDI 10 FÉVRIER	VENDREDI 11 FÉVRIER
Salade verte et féta Poulet Frites Compote de pomme	Concombre à la vinaigrette Sauté de dinde Duo d'haricots Laitage au chocolat	Salade de mâche Tarte tomate Chèvre et miel Crème dessert au caramel	Céléri Mayonnaise Filet de cabillaud Riz-courgettes Laitage

* FAIT MAISON



VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France