




	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
04/01/2021 au 08/01/2021	Carottes râpées vinaigrette  Filet de Hoki Poché Sauce Citron Rizotto  au Fromage  Compote	Salade de pâtes au bleu  Saucisses Grillées Petit Pois/Navets  Fruit de saison	Pamplemousse  Cuisse de Poulet Roti Gratin de Courge  Mille-Feuille	Salade Verte Parmentier de Légumes Fromage Fruits de Saison
11/01/2021 au 15/01/2021	Taboulé  Roti de Dinde Gratin de Courgettes  Fruit de saison	Salade Verte/Croutons  Spaghetti  Sauce Tomate aux Légumes  Petits suisses aromatisés	Cèleri Sauté de Veau Carottes Sautées  Fromage Choux Vanille	Betteraves Filet de Saumon Meunière Riz  Fruits au sirop
18/01/2021 au 22/01/2021	Salade de lentilles  Œufs durs Epinard Béchamel  Fruit de saison	Endives emmental et croutons  Sauté de Porc Haricots Blancs  Flan caramel	Céleris Vinaigrette  Filet de Lieu Carottes/Haricots Verts  Brownie	Salade de Brocolis à la feta Sauté de bœuf marengo Polenta Fruits de Saison
25/01/2021 au 29/01/2021	Salade Verte  Tagliatelle aux Thon/Tomates  Kiri Fruits de Saison	Salade Verte et Maïs/Dés de Gouda  Quiche au Fromage Duo Haricots au beurre  Compote	Kiwi  Bœuf Braisé Purée de Choux Fleurs  Cheese Cake	Potage de Légumes au Fromage Blanc Sauté de Poulet Semoule fruits de Saison
01/02/2021 au 05/02/2021	Potage pois cassés  Omelette au Fromage Gratin de brocolis  Fruits de Saison	Salade de jeunes Pousses  Tartiflette  Compote	Carottes Râpées  Roti de Veau Sauce aux Olives Haricots Verts Fromage  Tarte aux Fruits	Salade Verte Moules Frites  Yaourt Fruits de Saison



*Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire et pourraient être modifiés en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnement.  
Nous privilégions la viande de producteur de la Région.*