


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	
L U N D I	Menu Végétarien Salade Florida Lasagne de légumes Yaourt nature sucré	Hamburger Potatoes, salade Ketchup Brassé aux fruits	Pizza Jambon Supérieur (P) Pommes sautées, haricots beurre Sauce brune Mousse au chocolat	Menu Végétarien Betteraves Rouges Tortellini ricotta épinard Emmental râpé Compote pomme banane	Potage cultivateur Burger de boeuf à l'échalotte Pommes sautées Petits pois Crème dessert vanille	
	M A R D I	Sauté de porc aux olives (P) Pommes sautées Petits pois Fromage frais Fruit de saison	Betteraves rouges Cassoulet (P) Pommes de terre Fromage blanc nature sucré	Menu Végétarien Potage aux poireaux Bolognaise végétale Tortis, emmental râpé Tarte aux pommes	Potage à la tomate Colin au citron Riz Fondue de poireaux Petit filou au chocolat	Nouvel An Chinois Nems de légumes Emincé de volaille à l'ananas Nouilles Chinoises  Salade de fruits exotique
		J E U D I	Potage à la tomate Goulash Riz, sauce Nappé caramel	Menu Végétarien Potage Crécy Omelette Riz aux petits légumes Sauce Liégeois au chocolat	Carbonade Pommes de terre Brocolis Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison
	V E N D R E D I		Escalope de poulet Semoule, piperade Coulommiers Galette des Rois	Brandade de poisson Salade Mimolette Fruit de saison	Coleslaw Gratiné de poisson Riz, sauce Liégeois à la vanille	Carottes râpées Rôti de dinde Duo de pommes de terre et chou-fleur, sauce estragon Yaourt aromatisé


Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises


Tous nos œufs sont pondus en France


Nouveau Produit


Produit Saveur en Or


Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements