

Bonne Année



Menu du 3 au 7 janvier 2022

Midi		Soir	
Lundi 3	Crudités variées ou Pâté en croûte ou Taboulé ou Œuf mayonnaise  ou chou blanc massala 		Salade fraîcheur surimi ou Betteraves rouges – maïs 
	Boulettes de bœuf  ou Menu fromage		Steak haché 
	Coquillettes  et/ou Haricots verts 		Pommes de terre et/ou Carottes cuisinées 
	Compote de pommes  ou pomme-fraise ou pomme-banane ou pomme-abricot		Moëlleux amandes
	Quiche au fromage ou Croisillon emmental ou Crudités variées ou Betteraves rouges  ou Salade de pâtes 		Salade niçoise ou Salade aux noix
Mardi 4	Grignotes de poulet  ou Steak de soja à l'indienne ou Thon catalane		Poulet à l'américaine 
	Riz  et/ou Poêlée méridionale		Semoule  et/ou Courgettes sautées 
	Liégeois chocolat ou vanille caramel ou café		Yaourt bio abricot ou myrtille ou framboise 
Mercredi 5	Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Avocat vinaigrette ou Salade piémontaise		Salade de riz  ou Salade de chou  à l'indienne
	Cordon bleu ou Petit salé  aux lentilles 		Gratin de pâtes  au bleu 
	Jardinière de légumes		Trio de légumes
Jeudi 6	Flan vanille nappé caramel  ou yaourt à la grecque		Liégeois pomme-abricot ou pomme framboise ou pomme-mangue
	Crudités variées ou Asperges ou Taboulé tunisien ou Salade grecque ou Salade gruyère-œufs-croûtons		Salade martiniquaise ou Macédoine
	Saucisse de Francfort ou Osso bucco  ou Filet de colin meunière		Sauté de porc 
Vendredi 7	Frites et/ou Courgettes cuisinées 		Purée et/ou Poêlée forestière
	Fromage blanc sucré ou aux fruits		Crème dessert bio vanille ou caramel ou chocolat 
	Crudités variées ou Salade hongroise ou Rouleau de la mer  ou Pâté de foie 		Œufs durs  sauce cocktail ou Crudités
	Emincé de dinde forestier  ou Filet de merlu ou filet de poisson pané 		Macaroni sauce napolitaine 
	Semoule  et/ou Brocolis 		Desserts variés
	Galette des rois maison ou Chausson aux pommes		

La Gestionnaire adjointe

Delphine TREBOISNEL

Le Provisueur

Olivier CHAMPEAU