



MENUS du 03 Janvier 2022 au 16 Janvier 2022



LUNDI 03/01	MARDI 04/01	MERCREDI 05/01	JEUDI 06/01	VENDREDI 07/01	SAMEDI 08/01	DIMANCHE 09/01
<p>MIDI</p> <p>Salade de betterave</p> <p>Daube de bœuf provençale</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Coulommiers Clémentine</p>	<p>MIDI</p> <p>Salade d'haricots verts</p> <p>Saucisse de Lozère</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Emmental Kiwi</p>	<p>MIDI</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de lieu sauce citron aux épices douces</p> <p>Ecrasé de patate douce</p> <p>Petit suisse aromatisé Compote de pomme banane</p>	<p>MIDI</p> <p>Salade verte aux dés d'emmental</p> <p>Couscous garni</p> <p>Flan vanille nappé de caramel Compote de pomme fraise</p>	<p>MIDI</p> <p>Emincé d'endives vinaigrette</p> <p>Filet de poisson meunière & quartier de citron</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Langre Fruit de saison</p>	<p>MIDI</p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Boudin noir aux pommes</p> <p>Ecrasé de PDT</p> <p>Pont l'Évêque Yaourt nature</p>	<p>MIDI</p> <p>Jambon cru cornichon</p> <p>Gigot d'agneau</p> <p>Petits pois mijotés à la française</p> <p>Rondelé aux noix Pâtisserie</p>
<p>SOIR</p> <p>Soupe Normande</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage Choisy</p> <p>Vache qui rit</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté de courgettes</p> <p>Camembert</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage de paysan</p> <p>Tartare ail & fines herbes</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage tourangelle</p> <p>Saint Paulin</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté de champignons</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>SOIR</p> <p>Soupe de lentilles au cumin</p> <p>Livarot</p>
LUNDI 10/01	MARDI 11/01	MERCREDI 12/01	JEUDI 13/01	VENDREDI 14/01	SAMEDI 15/01	DIMANCHE 16/01
<p>MIDI</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Raviolis Potimarron emmental</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Comté AOP Fromage blanc</p>	<p>MIDI</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Potimontier de canard</p> <p>(Purée de potiron)</p> <p>Cantal Ananas</p>	<p>MIDI</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde dijonnaise</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Petit suisse nature Salade de fruits fraîche</p>	<p>MIDI</p> <p>Salade verte</p> <p>Tajine de veau au citron</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Bleu d'Auvergne Fromage blanc nature</p>	<p>MIDI</p> <p>Salade de cœur de palmier</p> <p>Thon à la tomate & au basilic</p> <p>Tortis</p> <p>Lou Pastroun Banane</p>	<p>MIDI</p> <p>Batavia vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc Yaourt nature</p>	<p>MIDI</p> <p>Betterave</p> <p>Aïoli</p> <p>Légume Aïoli</p> <p>Roquefort Pâtisserie</p>
<p>SOIR</p> <p>Velouté de potiron vache qui rit</p> <p>Fourme d'Ambert</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage cultivateur</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>SOIR</p> <p>Soupe Normande</p> <p>Morbier</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté de champignons</p> <p>Gâteau aux chocolat maison</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage Crécy</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>SOIR</p> <p>Crème Dubarry</p> <p>Carré du Poitou</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté de légumes verts</p> <p>Fromage</p>

Repas préparés sans sucre et sel ajoutés.

Menu sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - * Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne
 Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produit à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfite dans nos ateliers.