



MENUS du 17 Janvier 2022 au 30 Janvier 2022



LUNDI 17/01	MARDI 18/01	MERCREDI 19/01	JEUDI 20/01	VENDREDI 21/01	SAMEDI 22/01	DIMANCHE 23/01
<p>MIDI</p> <p>Carottes râpées Gardiane de taureau Polenta</p> <p>Emmental Yaourt nature</p>	<p>MIDI</p> <p>Salade de cœur d'artichaud Omelette au fromage Poêlée de légumes d'hiver</p> <p>La miché gavotte Kaki</p>	<p>MIDI</p> <p>Céleri rémoulade Filet de poisson meunière Navets et pomme de terre confit à la tomate</p> <p>Yaourt nature Compote pomme banane</p>	<p>MIDI</p> <p>Salade de mâche Lasagne à la bolognaise</p> <p>Pont l'Evêque Compote de pomme</p>	<p>MIDI</p> <p>Champignon à la grecque Filet de merlu sauce vierge Pomme de terre vapeur</p> <p>Morbier Poire</p>	<p>MIDI</p> <p>Saucisson Coq au vin Carottes vichy</p> <p>Comté Fruit de saison</p>	<p>MIDI</p> <p>Carottes râpées Pot au feu Légumes pot au feu</p> <p>Langre Pâtisserie fraîche</p>
<p>SOIR</p> <p>Potage paysan Petit suisse nature</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté de salsifis Fromage blanc nature</p>	<p>SOIR</p> <p>Crème de Butternut Rondelé aux noix</p>	<p>SOIR</p> <p>Soupe à l'oignon Pomme</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté de fèves Petit suisse nature</p>	<p>SOIR</p> <p>Soupe de légumes variés Camembert</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage Choisy Rondelé aux noix</p>
LUNDI 24/01	MARDI 25/01	MERCREDI 26/01	JEUDI 27/01	VENDREDI 28/01	SAMEDI 29/01	DIMANCHE 30/01
<p>MIDI</p> <p>Batavia vinaigrette Rôti de porc au miel de Marc Rebuffo Flageolets au thym</p> <p>Emmental Fromage blanc</p>	<p>MIDI</p> <p>Poireaux vinaigrette Filet de merlu sauce vierge Purée de panais</p> <p>Saint Paulin Orange</p>	<p>MIDI</p> <p>Roulé au fromage Navarin d'agneau Semoule</p> <p>Tomme de l'Ubaye Ananas</p>	<p>MIDI</p> <p>Pamplemousse rose & sucre Quenelles aux légumes Riz</p> <p>Chaurce Compote de fruit maison</p>	<p>MIDI</p> <p>Radis rose & beurre doux Filet de cabillaud sauce vanille Gratin de potiron</p> <p>Petit suisse Fruit de saison</p>	<p>MIDI</p> <p>Céleri mayonnaise Saucisse de Lozère Haricots blancs à la tomate</p> <p>Bleu d'auvergne Kiwi</p>	<p>MIDI</p> <p>Asperges vinaigrette Rôti de veau sauce champignons Confit de fenouil & PDT</p> <p>Tartare ail & fines herbes Pâtisserie</p>
<p>SOIR</p> <p>Velouté de potiron Poire</p>	<p>SOIR</p> <p>Crème de légumes Petit suisse nature</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage cultivateur Saint Nectaire</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté de lentilles au cumin Fromage blanc nature</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté de légumes Yaourt nature</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage tourangelle Cocktail de fruit au sirop</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté Choisy Compote pomme abricot</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.