



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

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.