



MENUS DU 03/01/2022 AU 07/01/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 03/01/2022	Mardi 04/01/2022	Mercredi 05/01/2022	Jeudi 06/01/2022	Vendredi 07/01/2022
Entrée	Pâté croute* (circuit-court) Nem aux légumes	Mâche aux croûtons (circuit-court)	Ciselée d'iceberg (circuit-court)	Soupe de légumes	Betterave cuite à la vinaigrette bio
Plat	Beaufilet de colin au citron vert(circ.court)	Gratin de crozet à la courge(plat complet) Crozets au jambon* (plat complet)	Quenelle de veau à la crème(circuit-court) Blanquette de poisson MSC (circuit-court)	Nugget's de blé (circuit-court)	Poulet sauce bressanne(circuit-court) Dos de colin MSC au beurre blanc(c-court)
Accompagnement	Haricot beurre persillé		Riz bio	Carottes au beurre bio	Pomme de terre vapeur(circuit-court)
Laitage		Reblochon lait cru à la coupe AOP	Tome blanche à la coupe	Montboissié à la coupe	Petit suisse aux fruits
Dessert	Orange	Oeufs à la neige	Galette des rois(c-c) à la poudre d'amandes	Galette des rois (circuit-court)	Kiwi

* = Plat avec du porc