



MENUS DU 10/01/2022 AU 14/01/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 10/01/2022	Mardi 11/01/2022	Mercredi 12/01/2022	Jeudi 13/01/2022	Vendredi 14/01/2022
Entrée	Potage façon Saint-Germain (circuit-court)	Carottes rapées (circuit-court) bio	Taboulé bio	Acras de morue	Mélange tendre pousse (circuit-court)
Plat	Cordon bleu de volaille(circuit-court) Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court)	Pané sarrasin/lentilles aux poireaux (circ-court)	Sauté de volaille créole(circuit-court) Beaufilet de colin façon Niçoise(c-c)	Filet de lieu MSC à la sicilienne(c-c)	Croque au fromage (circuit-court) Boulette d'agneau sauce ketchup(c-court)
Accompagnement	Pates papillons	Gratin de potiron (circuit-court)	Chou-fleur	Epinards bio	Petits pois bio
Laitage	Coulommiers à la coupe	Yaourt panier fruits mixés	Danone nature	Petit nova aromatisé	Brie à la coupe
Dessert	Orange	Beignet aux pommes Lunette de Romans à la fraise(c-c)	Poire	Ananas au sirop	Crème dessert vanille

* = Plat avec du porc