



## **MENUS DU 17/01/2022 AU 21/01/2022**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 17/01/2022</b>	<b>Mardi 18/01/2022</b>	<b>Mercredi 19/01/2022</b>	<b>Jeudi 20/01/2022</b>	<b>Vendredi 21/01/2022</b>
<b>Entrée</b>	<b>Surimi mayonnaise</b> <b>Friand à la viande*</b>	<b>Chou chinois vinaigrette au miel(circuit-court)</b>		<b>Velouté de poireaux (circuit-court)</b>	<b>Salade de perles aux 3 couleurs</b>
<b>Plat</b>	<b>Tortilla galette sauce sicilienne</b> <b>Effilochée de poulet aux épices(circuit-court)</b>	<b>Pané moelleux au gouda</b>		<b>Sauté de boeuf marengo (circuit-court)</b> <b>Moules à la crème</b>	<b>Quiche lorraine*</b> <b>Tarte au fromage</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Gratin de brocolis bio</b>	<b>Lingots sauce tomate</b>		<b>Riz bio</b>	<b>Salade verte (circuit-court)</b>
<b>Laitage</b>	<b>Bleu des dômes à la coupe</b>	<b>Samos</b>		<b>Pont l'évêque à la coupe AOP</b>	<b>Morbier AOP</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme</b>	<b>Salade de fruits crus et cuits</b>		<b>Kiwi</b>	<b>Flan au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc