



MENUS DU 24/01/2022 AU 28/01/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

| | Lundi 24/01/2022 | Mardi 25/01/2022 | Mercredi 26/01/2022 | Jeudi 27/01/2022 | Vendredi 28/01/2022 |
|-----------------------|--|---|--|--|--|
| Entrée | Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte bio | Carottes rapées (circuit-court) bio | Coeur de laitue(c.court) et sa vin.d'olives | Salade de riz | Salade verte(c-c) vinaigrette au miel |
| Plat | Beaufilet de colin sauce aïoli (circuit-court) Emincé de volaille aux olives (circuit-court) | Poisson pané (circuit-court) | Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)(cir.cour Cappelliti 5 fromages sce aurore (plat complet) | Quenelle nature sauce tomate(circuit-court) Jambon grillé* (circuit-court) | Couscous poulet et merguez Couscous au poisson MSC |
| Accompagnement | Pommes sautées | Chou-fleur en gratin | | Epinards bio | Semoule bio |
| Laitage | Yaourt fermier Désiris à la fraise (circ-court) | Rouy à la coupe | Gorgonzola à la coupe AOP | Velouté fruit | Pate lisse au coulis de fruits exotiques |
| Dessert | Pomme | Tarte au sucre (circuit-court) Roulé chocobar (circuit-court) | Tarte au citron | Poire | Biscuit aux amandes effilées |

* = Plat avec du porc