



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	Endives aux noix(circuit-court)		Salade d'ébly	Salade verte(c-c) vinaigrette au miel
Plat	Beaufilet de colin sauce aïoli (circuit-court) Emincé de volaille aux olives (circuit-court)	Roti de veau au jus (circuit-court) Poisson pané (circuit-court)		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		Cantal à la coupe AOP	Buchette mélange à la coupe
Dessert	Pomme	Tarte au sucre (circuit-court)		Poire	Biscuit aux amandes effilées

* = Plat avec du porc