

MENU Du Mois de janvier 2022

<p><u>Lundi 03</u></p> <p>Friands au fromage Paupiettes de veau Jardinière de légumes Cocktail de fruits </p>	<p><u>Mardi 4</u></p> <p>Carottes râpées  Rôti de bœuf Petits pois  Yaourt </p>	<p><u>Jeudi 6</u></p> <p>Salade d'endives  Filet de lieu à la tomate Blé  Edam Crème chocolat </p>	<p><u>Vendredi 7</u></p> <p>Potage  Hachis Parmentier  Brie Compote </p>
<p><u>Lundi 10</u></p> <p>Betteraves rouges  Sauté de porc au curry Coquillettes  Fromage blanc  Mousse au chocolat</p>	<p><u>Mardi 11</u></p> <p>Taboulé  Boulettes de bœuf Brocolis  Crème de gruyère Clémentine </p>	<p><u>Jeudi 13</u></p> <p>Potage  Chipolatas P/ terre  Emmental Poire </p>	<p><u>Vendredi 14</u></p> <p>Céleri rémoulade Filet de lieu sauce citron (1) Haricots verts  Suisse  Semoule au lait </p>
<p><u>Lundi 17</u></p> <p>Salade de pâtes  au thon Cordon bleu Carottes  « Chanteneige » Orange </p>	<p><u>Mardi 18</u></p> <p>Salade de mâche au Gouda Jambon blanc  Riz  à la tomate Abricots au sirop</p>	<p><u>Jeudi 16</u></p> <p>Salade de chou rouge  Filet de lieu sauce Hollandaise (1) Salsifis Banane </p>	<p><u>Vendredi 17</u></p> <p>Champignons à la grecque Osso Bucco de dinde Haricots blancs  Yaourt  Kiwi </p>
<p><u>Lundi 24</u></p> <p>Concombre  Doré de colin au citron Boullgour  Cantal Cocktail de fruits </p>	<p><u>Mardi 25</u></p> <p>Potage  Rôti de dinde Haricots beurre Œufs au lait  (1)</p>	<p><u>Jeudi 27</u></p> <p>Salade de cœur de palmier Sauté de porc aux olives Quinoa  Fromage blanc  Orange </p>	<p><u>Vendredi 28</u></p> <p>Sardines Agneau aux fruits secs Poêlée de légumes  Gouda Pomme </p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

(1) Sauce ou crème fait « maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.