



Menus du 08 JANVIER AU 19 Janvier 2024

LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
<p>Rillettes de sardines</p> <p>émincé de porc au curry</p> <p>crozets</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>betterave vinaigrette</p> <p>escalope de dinde à la crème boulgour</p> <p>galette des rois (les douceurs de la levée)</p>	<p>Radis</p> <p>rissotto aux champignons</p> <p>salade verte</p> <p>palets breton</p>	<p>Potage</p> <p>émincé de volaille aux champignons</p> <p>crème à la vanille</p>
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Macédoine de légumes</p> <p>pâte à la bolognaise</p> <p>clémentines</p>	<p>choux fleurs vinaigrette</p> <p>rôti de porc à la moutarde</p> <p>semoule aux petits légumes</p> <p>fromage blanc la douceur angevine</p>	<p>Pomelos</p> <p>sauté de bœuf au cumin</p> <p>purée de pdt/panais maison</p> <p>fruits de saisons</p>	<p>salade coleslaw</p> <p>filet de saumon</p> <p>pdt chayotte</p> <p>fromage</p> <p>Gâteau aux pommes</p>

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française.



Menus Semaine du 22 Janvier au 02 Février 2024



LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENREDI 26
carottes rappées	Crêpes fromages	salade composée	Choux fleurs vinaigrette
poulet frites	Filet de poisson blé à la créole	torti à la carbonara	Dahl de lentilles
crème aux spéculoos	clémentines	kiwi	Salade fruits au sirop
LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 1er	VENREDI 02
saucisson a l'ail	potage à la tomate	salade emmental noix	pomme de terre cervelas
sauté de veau meli-melo gourmands	rôti de bœufs écrasé de Patates douces	gratin de butternut à la dinde	dos de lieu noir poêle méridionale
Fromage	fromage	nougat glacé	salade
crème aux chocolats	Compote pomme/poires		bananes

les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française

