

MENUS DES REPAS DU LUNDI 03 JANVIER AU VENDREDI 28 JANVIER 2022

1	Lundi 3 janvier	Mardi 4 janvier	Jeudi 6 janvier	Vendredi 7 janvier
ENTRÉES	Maïs au thon	Velouté de potiron	Salade de maïs Tex-mex	
PLATS	Raviolis de bœuf gratinés	Parmentier de pommes de terre et lentilles	Rôti de dinde au jus	Sauté de veau sauce moutarde à l'ancienne
	Raviolis de saumon gratinés		Filet de poisson meunière et citron	Navarin de saumon aux petits légumes
GARNITURES				Riz du soleil (riz, ratatouille)
				Semoule
PRODUITS LAIERS	Petit roulé « fol épi »	Edam	Saint Nectaire	Yaourt sucré Bio
DESSERTS	Compote de pomme saveur biscuit + petit beurre	Crème dessert vanille	Galette des Rois (à la frangipane)	Clémentines

2	Lundi 10 janvier	Mardi 11 janvier MENU BIO HIVER	Jeudi 13 janvier	Vendredi 14 janvier
ENTRÉES	Taboulé oriental	Salade mêlée Bio aux noix	Menu à thème : Mexique !	Velouté de 7 légumes
	Salade marco polo			
PLATS	Sauté de bœuf sauce marchand de vin	Omelette Bio aux fines herbes		Hachis parmentier Bio
	Croc-fromage sauce tomate			
GARNITURES	Petits pois à la française	Quinoa Bio aux petits légumes		Purée de potiron et pommes de terre
	Pommes vapeur			
PRODUITS LAITIERS	Petit suisse	Gouda Bio	Vache qui rit	
		Camembert Bio		
DESSERTS	Pomme	Yaourt de la ferme saveur abricot	Tarte aux pommes	

3	Lundi 17 janvier	Mardi 18 janvier	Jeudi 20 janvier	Vendredi 21 janvier
ENTRÉES	Œufs durs mayonnaise	Pousses épinards maïs tomate	Velouté de carottes	Tarte aux poireaux
			Chou blanc vinaigrette	
PLATS	Rôti de bœuf sauce champignons	Cuisse de poulet rôtie au jus	Pennes au pesto de brocolis et pois chiches	Jambon sauce charcutière
	Dos de lieu sauce nantua	Brochette de poisson meunière et citron		Omelette Bio au fromage
GARNITURES	Haricots beurre persillés	Frites Bio		Pommes boulangères
	Blé aux légumes			
PRODUITS LAI TIERS	Yaourt sucré	Fromage 1/2 sel	Brie	Livarot
			Tomme blanche	
DESSERTS	Kiwi Bio	Mousse saveur crème brûlée	Yaourt aux fruits	Ananas frais
	Poire			Orange Bio

4	Lundi 24 janvier	Mardi 25 janvier	Jeudi 27 janvier	Vendredi 28 janvier
ENTRÉES	Concombre à la crème ciboulette	Tomate et dés de brebis	Velouté de poireaux et pommes de terre	Salade batavia aux croûtons
PLATS	Pâtes farcies ricotta épinards	Chou farci	Pavé de poisson sauce béarnaise	Sauté d'agneau aux carottes
		Calamars à la romaine et citron	Pavé de poisson sauce bordelaise	Paupiette de saumon beurre citron
GARNITURES		Carottes persillées	Brocolis	Haricots verts
Riz		Pommes sautées	Haricots blancs	
PRODUITS LAITIERS	Petit moulé nature	Cantal		Fournols
DESSERTS	Compote de poire spéculoos	Liégeois chocolat Bio	Clémentines	Mini choux vanille sauce chocolat
		Gélatifié vanille		

