

Menus du mois de janvier 2022

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Lundi 03	Mardi 04 - menu végétarien	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Tarte aux poireaux Cuisse de poulet rôtie Riz томатé Petit filou - compote	Potage de légumes Pâtes sauce aux légumes Carré de l'est Fruit	Salami / tomates Jambon sauce madère / dinde Purée de pommes de terre Fromage blanc - fruit BIO	Salade verte à l'échalote Steack haché Cordiale de légumes Fromage - galette des rois	Macédoine de légumes Poisson pané Haricots verts Edam - fruit
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13 - menu végétarien	Vendredi 14
Croisillon à l'emmenthal Poulet au paprika Jardinière de légumes Fromage - compote de pomme BIO	Potage de légumes Rôti de veau aux oignons Coquillettes au beurre Fromage BIO - fruit	Salade scandinave Chili con carné Riz Fromage - fruit	Tomates persillade Omelette au fromage Purée verte Entremet pistache - fruit	Céleri rémoulade, pomme verte Lasagnes de saumon Fromage Abricots au sirop
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20 - menu végétarien	Vendredi 21
Feuilleté Dubarry Tournedos de dinde Petits pois, carottes Fromage - compote	Carottes râpées aux olives vertes Goulash Purée St-Germain Fromage - crêpe au sucre	Salade lolla rossa Croque-monsieur Frites Fromage - fruit BIO	Salade multicolore Saucisse végétale Ratatouille Mousse chocolat - banane	Pâté en croute / terrine légumes Filet de poisson blanc Chou fleur béchamel Yaourt - tarte aux pommes
Lundi 24	Mardi 25 - menu végétarien	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Nem Sauté de bœuf sauce thaï Riz cantonais Yaourt - litchis	Poireaux sauce mousseline Emincé de dinde aux amandes Courgettes gratinées Fromage - fruit BIO	Salade de boulgour Œufs brouillés au bacon Epinards à la ricotta Fromage - compote	Velouté de potiron Palette à la diable / dinde Lentilles Fromage - fruit	Salade de choux bicolores Blanquette de poisson Haricots beurre Fromage - éclair chocolat

Viande - poisson - oeuf
(protéines animales, lipides,
vitamines, fer)

Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents
(glucides complexes, protéines,
vitamines, fibres)

Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines,
fibres)

Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)

Origine des viandes : française sauf agneau