




























Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat végétarien * = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**
DU 17/01/2022 AU 21/01/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 17	mardi 18		jeudi 20	vendredi 21
ENTRÉES	1  Surimi mayonnaise 2 Friand à la viande*  3	1  Salade nantaise (circuit-court) 2  Chou chinois vinaigrette au miel(circuit-court)  3		1  Velouté de poireaux (circuit-court)  2  Betteraves rouges et maïs vinaigrette  3	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2  Taboulé  3
PLATS	1  Tortilla galette sauce sicilienne 2  Effilochée de poulet aux épices(circuit-court)  3	1  Pané moelleux au gouda 2  Saucisses* grillées (circuit-court)  3		1  Aut de boeuf marenco (circuit-court)  2  Moules à la crème  3	1  Quiche lorraine* 2  Tarte au fromage 3
Accompagnement	1  Gratin de brocolis  2 3	1  Lingots sauce tomate  2 3		1  Riz  2 3	1  Salade verte (circuit-court) 2 3
SAUCISSAGES	1 Danone nature 2 Bleu des dômes à la coupe 3	1 Samos 2 Pâte lisse 3		1 Petit nova aromatisé 2 Pont l'évêque à la coupe AOP 3	1 Morbier AOP 2 Carré frais 3
DESSERTS	1 Pomme 2 Orange 3	1 Salade de fruits crus et cuits  2 Compote de fruits (circuit-court)  3		1 Kiwi 2 Clémentine 3	1 Flan au chocolat  2 Liégeois vanille caramel 3