

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

29-déc. Lundi	30-déc. Mardi VEGETARIEN	31-déc. Mercredi	1-ianv. Jeudi	2-ianv. Vendredi
Salade verte croutons, dés de fromage			Feuilleté homardine	Galantine*
Blanquette de veau	Crousti fromage		Moelleux de dinde farci aux girolles	Filet de poisson sauce citron
Pomme vapeur	Brocolis et pâtes		Gratin dauphinois	Trio de légumes
Petit suisse aromatisé ⚡	Fromage ⚡		Plateau de fromage ⚡	Yaourt nature ⚡
	Crêpes fruits rouge		Pointe exotique	

12-ianv. Lundi	13-ianv. Mardi	14-ianv. Mercredi	15-ianv. Jeudi VEGETARIEN	16-ianv. Vendredi
			Feuilleté Dubarry	
Hachis parmentier	Aiguillette de dinde à la crème		Tortilla	Meunière de poisson
	Petits pois carottes		Riz brocolis ⚡	Purée de courges
Fromage ⚡	Fromage ⚡		Fromage ⚡	Yaourt aromatisé ⚡
Compote ⚡	Moelleux au chocolat ⚡		Crème dessert vanille ⚡	Fruit frais ⚡

5-ianv. Lundi	6-ianv. Mardi	7-ianv. Mercredi	8-ianv. Jeudi	9-ianv. Vendredi VEGETARIEN
	Taboulé ⚡			Potage
Paupiette de dinde sauce Normande	Cordon bleu ⚡		Filet de colin sauce aurore	Lasagnes VG ⚡
Pâtes	Haricots verts		Quinoa aux petits légumes	
Fromage ⚡	Fromage blanc nature ⚡		Fromage ⚡	
Crème chocolat ⚡			Fruit au sirop	Galette des rois

19-ianv. Lundi	20-ianv. Mardi Asie	21-ianv. Mercredi	22-ianv. Jeudi VEGETARIEN	23-ianv. Vendredi
			Potage	Salade , dés de fromage
Spaghetti bolognaise	Emincé de dinde sauce oignon et caramel		Chili sin carne	Filet de poisson à la bretonne
	Poêlée de nouille asiatique		RIZ	Poêlée campagnarde
Fromage ⚡	Fromage blanc aromatisé ⚡			
Compote ⚡	Ananas au sirop		Fruit frais ⚡	Crème dessert chocolat ⚡

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

LOCAL



* = plat contenant du porc