

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

29-déc. Lundi	30-déc. Mardi VEGETARIEN	31-déc. Mercredi	1-janv. Jeudi	2-janv. Vendredi	5-janv. Lundi	6-janv. Mardi	7-janv. Mercredi	8-janv. Jeudi	9-janv. Vendredi VEGETARIEN
Salade verte croûtons, dés de fromage			Feuilleté homardine	Galantine*		Taboulé ☀			Potage
Blanquette de veau	Crousti fromage		Moelleux de dinde farci aux girolles	<i>Filet de poisson sauce citron</i> ↗	Paupiette de dinde sauce Normande	Cordon bleu ☀		<i>Filet de colin sauce aurore</i> ↗	Lasagnes VG ☀
Pomme vapeur	Brocolis et pâtes		Gratin dauphinois	Trio de légumes	Pâtes	Haricots verts		Quinoa aux petits légumes	
Petit suisse aromatisé ☀	Fromage ☀		Plateau de fromage ☀	Yaourt nature ☀	Fromage ☀	Fromage blanc nature ☀		Fromage ☀	
	Crêpes fruits rouge		Pointe exotique		Crème chocolat ☀			Fruit au sirop	Galette des rois
12-janv. Lundi	13-janv. Mardi	14-janv. Mercredi	15-janv. Jeudi VEGETARIEN	16-janv. Vendredi	19-janv. Lundi	20-janv. Mardi Asie	21-janv. Mercredi	22-janv. Jeudi VEGETARIEN	23-janv. Vendredi
			Feuilleté Dubarry					Potage	Salade , dès de fromage
Hachis parmentier	Aiguillette de dinde à la crème		Tortilla	<i>Meunière de poisson</i> ↗	Spaghetti bolognaise	Emincé de dinde sauce oignon et caramel		Chili sin carne	<i>Filet de poisson à la bretonne</i> ↗
	Petits pois carottes		Riz brocolis ☀	Purée de courges		Poêlée de nouille asiatique		RIZ	Poêlée campagnarde
Fromage ☀	Fromage ☀		Fromage ☀	Yaourt aromatisé ☀	Fromage ☀	Fromage blanc aromatisé ☀			
Compote ☀	Moelleux au chocolat ☀		Crème dessert vanille ☀	Fruit frais ☀	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