


# Meilleurs Voeux 2022

Nos menus	Du 03 au 07/01	Du 10 au 14/01	Du 17 au 21/01	Du 24 au 28/01
LUNDI	<p>Potage de lentilles corail Poisson Petits pois Yaourt aromatisé</p>	<p>Crêpe Jambon Fromage Poisson Garniture de légumes Flan</p>	<p>Macédoine Sauté de veau marengo Pommes de terre vapeur Yaourt bifidus</p>	<p>Duo de chou râpé Cassoulet aux saucisses de volaille Fromage Pomme</p>
MARDI	<p>Carottes râpées Spaghettis à la bolognaise Cantal Clémentine</p>	<p><u>Tout blanc</u> Céleri rémoulade Poulet sauce coco Semoule Fromage blanc</p>	<p>Toast mousse de canard Rôti de bœuf Carottes sautées Riz au lait nature</p>	<p>Radis Filet de poisson pané Haricots beurre Mousse au chocolat</p>
JEUDI	<p><u>Végétarien</u> Soupe de légumes Riz basmati Ratatouille  Galette frangipane</p>	<p><u>Végétarien</u> Velouté de châtaignes Œuf dur Gratin de macaroni Orange</p>	<p><u>Végétarien</u> Potage courgettes-vache qui rit Lasagnes végétariennes Profiteroles</p>	<p>Betteraves rouges Pizza au thon Purée de pois cassés Riz au lait nature</p>
VENDREDI	<p>Salade de blé Rôti de porc Haricots verts persillés Petits suisses</p>	<p>Rillettes de thon Rôti de dinde Lentilles Compote</p>	<p>Salade verte-noix Tartiflette Kiwi</p>	<p><u>Menu végétarien</u> Velouté de légumes Dahl de lentilles corail Boulgour Banane</p>

En vert : normes bio

En bleu : fait maison

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements