

Menu

Semaine du 16 au 22 janvier 2023

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 16	Houmous à l'huile de sésame et ses toasts Filet de poisson à la crème de citron Duo de haricots verts et beurre Fromage ou laitage Mandarines	Crème de champignons des sous-bois Boulettes de bœuf en sauce Linguinis Fromage ou laitage Petit pot de crème au chocolat
MARDI 17	Jeunes pousses à l'échalote Tartiflette Fromage ou laitage Poires cuites aux épices	Consommé de bœuf et vermicelles Œufs à la florentine Fromage ou laitage Yaourt aux myrtilles
MERCREDI 18	Céleri rave et sa vinaigrette aux herbes Bœuf miroton Pâtes Fromage ou laitage Chou chantilly	Consommé aux vermicelles Lotte à la crème de fèves Riz pilaf Fromage ou laitage Clémentines
JEUDI 19	Salade de betteraves mimosa Cuisse de canette aux olives Purée de topinambours Fromage ou laitage Kiwis	Crème d'asperges Pané du fromager Endives braisées Fromage ou laitage Semoule au lait
VENDREDI 20	Nems et sa sauce Nuoc-Mâm Rôti de porc aigre doux Carottes caramélisées Fromage ou laitage Salade litchis et ananas	Potage de légumes Cappelletis à la boscone au gorgonzola Fromage ou laitage Carpaccio d'oranges à la cannelle
SAMEDI 21	Fenouil vinaigrette aux anchois Encornets farcis Boulgour et épinards sautés Fromage ou laitage Compote de pommes/bananes	Velouté de courgettes au fromage frais Gratin de brocolis au poulet Fromage ou laitage Banane
DIMANCHE 22	Salade d'hiver (betteraves/oranges/trévisse) Saucisse de Toulouse Flageolets au jus/tomates provençales Fromage ou laitage Omelette norvégienne	Velouté de légumes d'hiver Pizza Salade verte Fromage ou laitage Yaourt « Campagne de France »

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**