



MENUS DE JANVIER 2022

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes Coquillettes à la bolognaise BIO Fromage blanc sucré Clémentines	Betterave BIO ciboulette Dahl de lentilles corail et riz BIO Brie Smoothie pomme poire	Potage poireau et p. de terre Pizza fromage Salade verte Yaourt nature Kiwi BIO	Carottes râpées vinaigrette BIO Poulet rôti Petits pois cuisinés Fromage frais au sel de Guérande Galette des rois	Salade d'endives Blanquette de colin sauce curcuma Semoule BIO Edam Purée de pommes
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Semoule fantaisie (semoule, tomate, maïs) Omelette Haricots verts Fromage frais sucré Pomme	Duo de crudités sauce au fromage blanc Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la bretonne Fondu président Entremets vanille BIO	Rémoulade de radis blancs Sauté de dinde forestière Carottes braisées BIO Pavé ½ sel Clafoutis aux pommes	Pâté de campagne Filet de colin Beurre au citron Purée de potiron BIO Saint paulin Banane	Potage Dubarry Steak haché Frites Camembert Salade de fruits frais
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Pamplemousse Filet de colin Sauce aux crustacés Riz créole BIO Tomme noire Liégeois à la vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier BIO Yaourt aromatisé (Gaec la mourainerie, St Urbain) Clémentines	Salade de blé fantaisie (blé, tomate, maïs) Filet de hoki pané Epinards à la crème Fromage frais sucré Kiwi BIO	Potage poireau p. de terre Emincé de dinde au curry Gratin de chou-fleur BIO Saint Nectaire Banane	Haricots verts vinaigrette Couscous de légumes aux pois chiches, semoule BIO Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade mêlée Bœuf bourguignon Coquillettes BIO Petit fromage frais Ail et fines herbes Flan nappé caramel	Betteraves ciboulette BIO Marmite de poisson Boulgour Yaourt aromatisé (Gaec de la mourainerie St Urbain) Pomme	Salade exotique (riz, ananas, maïs) BIO (ananas non BIO) Pilon de poulet rôti sauce ketchup Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, chou-fleur) Tomme blanche Poire	Chou blanc BIO Vinaigrette au miel Pommes de terre à la savoyarde Délice de fromage blanc comme un Mont Blanc Muffin à la myrtille	Velouté de lentilles corail Croq blé épinard fromage Purée de carottes BIO Edam Banane
LUNDI 31				
Crêpe au fromage Parmentier de bœuf au potiron Camembert BIO Pomme				



(Viande de France)

BIO



(Appellation d'Origine Protégée)



Pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Produits locaux

Menus végétarien

Le restaurant se réserve le droit de modifier les menus selon les approvisionnements

