

Menus

Du 03 janvier au 11 février 2022



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 Du 03 au 07/01/2022	Endives vinaigrette Galette de lentilles et boulgour Haricots verts Buchette de chèvre Eclair au chocolat	Céleri rémoulade Dos de cabillaud Salsifis Fourme d'Ambert Riz au lait	Pâté de campagne/cornichon Haut de cuisse de poulet Chou vert/pomme de terre Yaourt des délices Clémentine	Radis / beurre Spaghettis à la bolognaise Brie des délices Abricots au sirop
Collation	fruit & pain/chocolat	milkshake aux fruits	pain & fromage	céréales & yaourt
Semaine 3 Du 10 au 14/01/2022	Salade de lentilles vertes Rôti de porc au thym Navets Fromage blanc battu Banane	Rillettes de saumon Galopin de veau Blé Marguerite des délices Flan vanille	Carottes râpées Poêlées de quinoa aux légumes Emmental Mangue	Salade Filet de hoki Choux de Bruxelles Brique de Lay Galette des rois
Collation	gâteau à base légume	Pain & fromage	Salade de fruits & laitage	fruit & laitage
Semaine 4 Du 17 au 21/01/2022	Terrine de légumes Steack haché Frites Yaourt des délices Mandarine	Salade de chou rouge Riz aux lentilles corail Morbier Compote	Salade Paupiette du pêcheur Jardinière Meule des délices Crème caramel	Salade de coquillettes Filet de poulet Fondue de poireaux Tomme du roannais Pomme
Collation	Pain & fromage	fruit	fruit & laitage	Fruits secs & fromage
Semaine 5 Du 24 au 28/01/2022	Salade de boulgour Œuf béchamel Epinards Saint Nectaire Aop Banane	Panier feuilleté aux fromages Palet pois chiche et boulgour Choux fleurs Yaourt nature bio Clémentine	Potage de légumes Parmentier de colin Vache qui rit Ananas	Salade de mâche Chipolatas Flageolets Comté Aop Poires au sirop
Collation	biscuit secs & lait	pain & fromage	gâteau maison	cacao & tartine confiture
Semaine 1 Du 31/01/2022 au 04/02/2022	Salade de riz Sauté de bœuf Carottes Yaourt des délices Pomme	Avocat Filet de merlu meunière Penne Meules des délices Pêche au sirop	Salade Couscous de légumes et haricots rouges Camembert Kiwi	Velouté de butternuts Navarin d'agneau Pomme de terre vapeur Cantal Aop Cake aux pralines
Collation	flan pâtissier & fruit	Pain & fromage	fruit & laitage	compote & biscuits secs
Semaine 2 Du 07 au 11/02/2022	Concombre Steack de blé et pois à la basquaise Carré frais iles flottante	Salade coleslaw Lieu noir Brocolis Tomme grise Semoule aux raisins	Rosette/ cornichon Filet de dinde Farfalles aux légumes Fromage blanc Banane	Salade Lasagnes au bœuf Brie des délices Compote
Collation	fruit & pain/chocolat	milkshake aux fruits	pain & fromage	céréales & yaourt

Produit de qualité durable

Produits Bio

Menus végétariens

Les menus sont validés par la diététicienne Mme Bouillard. Tous les produits locaux sont privilégiés

