



MENUS DU 3 AU 7 JANVIER

DEJEUNER

DINER

LUNDI
3

Macedoine de légumes/betteraves rouges vinaigrette



Cœur de merlu à l'armoricaine



Riz créole/Haricots verts persillés



Emmental à la coupe

Cocktail de fruits

Crêpes au fromage

Steak haché

Salsifis à la tomate

Vache qui rit

Compote de pommes

Meilleurs vœux ! Bonne année !

MARDI
4

Pamplemousse au sucre/méli-mélo de saison



Frittata aux légumes d'hiver



Semoule/Ratatouille

Yaourt aromatisé fraise



Banane



Asperges mousseline

Foie de veau persillé

Pomme rissolées

Petits suisses aux fruits

Ananas rôti au miel

Feliz ano nuevo ! Mejores deseos !

MERCREDI
5

Céleri rémoulade

Lasagnes bolognaises

Brocolis sauce meunière



Tomme des Pyrénées à la coupe

Poires

Potage cultivateur



Brandade de morue au safran

Yaourt nature sucré

Kiwi

Best wishes ! Happy new year !

JEUDI
6

Salade d'endives hivernale/carottes râpées au citron



Sauté de porc au cidre bouché



Tortis/fondue de poireaux



Rondelé nature

Galette des rois

Salade de mâche

Crêpes bretonnes

Poêlée de champignons

Camembert

Poire au sirop

Bona Annada !

VENDREDI
7

Pizza royale

Choucroute garnie



Pommes de terre vapeur

Crème vanille

Clémentines



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.
La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,
Aurélie Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat