

MENUS DU 10 AU 14 JANVIER

DEJEUNER



DINER

LUNDI

10

Croisillon emmental/salade western

Coq au vin petits oignons blancs

 Coquillettes/duo de carottes et panais confits 



Saint nectaire à la coupe



Banane

Mache mimosa

Nuggets de poulet

Blettes à la tomate




Yaourt nature

Coupelle de pruneaux

MARDI

11

Frisée à la campagnarde/radis beurre 

Teriyaki de dinde à la coriandre



Boulgour/chou chinois poêlé

Fromage blanc au miel

Pomme au four ⇒ LOCAL ⇒



Salade de riz

Darne de saumon vapeur

Blé aux petits légumes


Mousse au chocolat

Poires ⇒ LOCAL ⇒

MERCREDI

12

Velouté Crécy 

Risotto aux potimarons caramélisés 


 Cordiale de légumes

Vache qui rit

Ananas frais

Douceur de champignons

Grenadin de veau

Brocolis persillés 


Rondelé aux noix

Gaufre au sucre

JEUDI

13




Betteraves rouges à l'ancienne/carottes râpées 

Cœur de merlu saveur d'orient

Blé/Haricots plats

Riz au lait

Clémentines 

Maki de saumon à l'avocat

Hachis parmentier

Emmental à la coupe

Pamplémousse

VENDREDI

14



Salade de quinoa/carpaccio kiwi-kaki

Sauté d'agneau des sous-bois

Frites/navets glacés aux morilles 



Cantal à la coupe

Pudding à l'orange "maison"



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,
Aurélié Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat