

MENUS DU 24 AU 28 JANVIER



⇒ LOCAL ⇒

DEJEUNER

DINER

LUNDI

24

Lentilles à l'échalote/betteraves rouges



Endives aux pommes



Poulet yassa menthe fraîche

Cordon bleu



Penne/Haricots beurrés tomates



Purée de carottes



Saint nectaire à la coupe

Bûche de chèvre

Poire ⇒ LOCAL ⇒

Pamplemousse

MARDI

25

Paté campagnard/chou blanc au citron



Poireaux vinaigrette



⇒ LOCAL ⇒

Boulette de bœuf à la tomate

Brochettes de dinde



Riz/Gratin de butternut



Pommes sautées



Rondelé



Vache qui rit

Cocktail de fruits

Raisins

MERCREDI

26

Soupe à l'oignon

Mache au bleu

Boudin blanc grillé aux amandes

Omelette aux herbes

Purée/compte de pommes "maison"

⇒ LOCAL ⇒

Salsifis



Emmental à la coupe

Petits suisses aux fruits

Orange



Gauffre au sucre

JEUDI

27



Radis noir à la lyonnaise/avocat au thon

Bouillon vermicelle



Gratin de macaronis au potimarron

Gratin de poisson au basilic frais

Ratatouille



Riz

Riz au lait

Camembert

⇒ LOCAL ⇒

Pomme

Clémentines



Carottes rapées/Salade de chèvre chaud

VENDREDI

28



Pavé de saumon à l'oseille



Semoule/chou fleur persillé

Yaourt aromatisé

Banane



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