

MENUS DU 23 AU 27 JANVIER



DEJEUNER

DINER

LUNDI
23

→ LOCAL →

Salade de lentilles/betteraves rouges



Endives aux pommes

Colombo de dinde

Tortillas à l'espagnole



Boulgour/poêlée de fenouil



Ratatouille



Cantal

Fromage frais

Poire

Pamplemousse

MARDI
24



Pâté de campagne/chou émincé



Poireaux vinaigrette



Mijoté de veau marengo

Gratin de poisson



Frites/brocolis persillés



Riz basmati



Fromage blanc au miel

Mini cabrette

Cocktail de fruits

Raisins



MERCREDI
25



Soupe au fromage

Mâche au bleu

Boudin noir aux amandes

Brochette de dinde

Purée/compote de pommes "maison"

Haricots verts



Flan nappé caramel

→ LOCAL →

Petits suisses aux fruits

Orange



Eclair au chocolat



JEUDI
26



Salade de chèvre chaud/avocat au thon

Bouillon vermicelle



Gratin de macaronis montagnard

Cuisse de canette à l'orange

Epinard à la crème

Pommes sautées

→ LOCAL →

Mont de Lacaune fenugrec



Camembert

Kiwi

Clémentines



VENDREDI
27

Carottes râpées/radis noir à la lyonnaise



Colin à l'estragon



Riz/butternut caramélisé



Yaourt aux fruits



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