










Janvier 2022



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03 au 07 jan.	 <p>Potage légumes Lasagnes Camembert Compote pommes</p>	 <p>Salade du Chef* Rôti dinde Lyonnaise Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade lentilles légumes Tortellinis ricotta épinards Fromage blanc sucré Palet Breton</p>	<p>Carottes râpées Poisson pané Purée potiron Yaourt sucré Galette des Rois</p> 
10 au 14 jan. <u>Raclette</u>	<p>Macédoine mayo Tajine boulette bœuf Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	 <p>Potage potiron Omelette Petits pois Camembert Dany vanille</p>	 <p>Céleri rémoulade Raclette # Petit suisse sucré Gâteau Savoie Forchy</p>	<p>Salade pdt tomate œuf Gratiné poisson Provençale Chou-fleur persillé Pyrénées Nappé caramel</p>
17 au 21 jan. <u>oriental</u>	 <p>Œufs mayo Médailon porc champignon # Pâtes Cantafras Poire sirop</p>	<p>Betteraves vinaigrette Aiguillette blé panée Purée épinards Edam Compote pomme poire</p>	<p>Carottes râpées orange Couscous Semoule Yaourt sucré Cake amande</p>	 <p>Potage tomate légumes Poisson pané Beignets brocolis Suisse sucré Fruit de saison</p>
24 au 28 jan.	<p>Salade Piémontaise Rôti dinde Charcutière Haricots verts Camembert Compote pomme banane</p>	 <p>Salade du Chef* Steak haché Maître Hôtel Frites au four Yaourt Ferme Muris Sablé des Flandres</p>	<p>Potage légumes Hachis végétarien Purée Gouda Entremet praliné</p>	<p>Salade Coleslaw Poisson Meunière Epinards à la crème Yaourt sucré Gâteau pommes</p> 

* Salade du Chef : salade, tomates, maïs et fromage

(#) Plat contenant du porc remplacé par de la volaille uniquement pour les sans porc