

MENUS	MENUS DU 4 AU 8 JANVIER 2021	MENUS DU 11 AU 15 JANVIER 2021	MENUS DU 18 AU 22 JANVIER 2021	MENUS DU 25 AU 29 JANVIER 2021
LUNDI 	Repas végétarien Carottes râpées Omelette au fromage Brunoise provençale Crème vanille et Galette des rois	Concombres vinaigrette Rôti de porc aux herbes Brocolis bio  Cantadoux Semoule au lait	Mâche maïs croûtons Sauté de veau marengo Pommes vapeur Camembert Fruit	Sardines Lasagnes à la bolognaise Salade Mimolette Cocktail de fruits
MARDI 	Chou fleur vinaigrette Bio  Sauté d'agneau aux épices douces Semoule Bio  Samos Fruit	Salade de pâtes au surimi Bœuf mode Carottes Bio  Petit suisse fruité Fruit	Betteraves vinaigrette bio  Emincé de dinde à la tomate Salsifis Gouda Flan pâtissier	Salade de riz au thon Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Yaourt Bio  Fruits
JEUDI 	Radis Poulet rôti Frites Emmenthal Purée de pommes	Saucisson à l'ail Gratin de poissons Riz Saint Paulin Fruit	Repas végétarien Champignons ciboulette Pizza végétarienne au fromage Salade Fromage blanc Fruits	Repas végétarien Endives aux pommes Pâtes aux lentilles végétariennes Saint Morêt calcium Mousse au chocolat
VENDREDI 	Salade Piémontaise Poisson meunière Epinards Yaourt Bio  Fruits	Repas Végétarien  Haricots verts vinaigrette bio Hachis Parmentier Végétarien aux légumes (farce protéines de blé , pois chiche, légumes) Salade Crème aux œufs	Taboulé Dos de colin Julienne de légumes Vache qui rit bio  Fruits	Asperges vinaigrette Dos de cabillaud Duo de carottes Riz au lait Fruits

Menus sous réserve d'approvisionnement. Viande d'origine française