



MENU DU MOIS DE JANVIER 2022



GALETTE DES ROIS

Menus à thème du mois : galette des rois

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
3 <ul style="list-style-type: none"> - Salade de perles au thon - Cordon bleu - Haricots verts - Clémentine 	4 <ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - Colombo de porc au curry - Riz Arlequin - St Paulin - Crème dessert chocoat 	5 <ul style="list-style-type: none"> - Salade d'endive aux noix - Cuisse de poulet au paprika - Gratin de choux fleur - St Nectaire - Flan 	6 <ul style="list-style-type: none"> - Salade coleslaw rose - Coquillettes au gorgonzola - Camembert - Galette des rois 	7 <ul style="list-style-type: none"> - Salade au 3 carottes vinaigrette - Longe de thon sce provençale - Pomme de terre vapeur - Brie - Compote de pommes
10 <ul style="list-style-type: none"> - Pâté Richelieu - Paupiette de lapin aux petits légumes - Petit pois carotte - St Nectaire - Flan nappé caramel 	11 <ul style="list-style-type: none"> - Quiche au saumon - Poulet à la crème d'estragon - Haricots verts - Brie - Kiwi 	12 <ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - Omelette pomme de terre - Salade verte - Galette des rois 	13 <ul style="list-style-type: none"> - Salade charcutière - Tête de filet de veau sce à la normande - Poêlée à la Lyonnaise - St Morêt - Pomme 	14 <ul style="list-style-type: none"> - Rosette - Filet de poisson pané frais - Purée de carottes - St Albray - Poire au sirop
17 <ul style="list-style-type: none"> - Salade de choux blanc à l'emmental - Blanquette de veau à l'ancienne - Riz pilaf - St paulin - Paris Brest 	18 <ul style="list-style-type: none"> - Salade / Mimolette - Œuf florentine - Camembert - Compote de pommes 	19 <ul style="list-style-type: none"> - Terrine forestière - Saucisse de Strasbourg - Lentilles à la paysanne - Crème dessert chocolat 	20 <ul style="list-style-type: none"> - Salade batavia - Parmentier de boeuf - Emmental - Banane 	21 <ul style="list-style-type: none"> - Terrine de lotte au poivre vert - Marée fraiche sce beurre blanc - Riz sauvage - Tome grise
24 <ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - Crêpe à l'emmental - Salade verte - Fromage blanc - Madeleine 	25 <ul style="list-style-type: none"> - Choux rouge vinaigrette - Steak haché - Pomme de terre rissolée - St Nectaire - Mille feuilles 	26 <ul style="list-style-type: none"> - Salade verte - Couscous - Tome blanche - Salade de fruits 	27 <ul style="list-style-type: none"> - Lentilles corail à la Marocaine - Fondant de pintade au cèpes - Gratin de choux fleur - Ste Maure - Tarte aux pommes 	28 <ul style="list-style-type: none"> - Concombre à la crème et ciboulette - Saumon à l'oseille - Pomme vapeur - Montboisier - Pamplemousse
31 <ul style="list-style-type: none"> - Saucisson à l'ail - Escalope viennoise - Haricots verts - St Nectaire - Yaourt aux fruits 				

Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.
Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.

