



Menus Janvier 2023



	<u>03 au 06 janvier</u>	<u>09 au 13 janvier</u>	<u>16 au 20 janvier</u>
<u>Lundi</u>		<u>Pâté de campagne</u> * <u>Sauté de poulet</u> * <u>Purée de patates douces</u> Fromage blanc sur coulis *	<u>Poisson au citron</u> <u>Gratin de pommes de terre et blettes</u> Fromage * Fruit #
<u>Mardi</u>	<u>Salade d'haricots verts</u> # <u>Pâtes à la bolognaise</u> Fromage * Compote #	<u>Salade de pâtes</u> # <u>Gratin de chou-fleur</u> Fromage * Fruit	<u>Salade de lentilles et carottes</u> * <u>Quiche au cantal</u> Yaourt #*
<u>Mercredi</u>	<u>Friand au fromage</u> <u>Saucisse</u> * <u>Petits Pois</u> # Yaourt vanille #*	<u>Coquille de poissons</u> <u>Cuisse de poulet</u> <u>Poêlée de légumes et mini penne</u> Fruit	<u>Pavé de poisson maraîchère</u> <u>Beignets de chou-fleur</u> Yaourt à la fraise #* Gâteaux secs #
<u>Jeudi</u>	<u>Gratin de poissons et sa julienne</u> <u>Riz</u> <u>Pâtisserie</u>	<u>Nems</u> <u>Riz cantonnais</u> <u>Fromage</u> * <u>Brownie aux noix de pécan</u>	<u>Salade verte</u> <u>Crêpinette</u> * <u>Purée de pois cassés</u> <u>Pâtisserie</u>
<u>Vendredi</u>	<u>Salade strasbourgeoise</u> <u>Escalope de dinde</u> * <u>Ratatouille</u> Banane #	<u>Filet de poisson</u> <u>Haricots beurre</u> Fromage * Compote # Sablés	<u>Rosette</u> * <u>Rôti de dinde</u> * <u>Carottes</u> * Fromage * Kiwi

* Produits locaux

Produits biologiques

___ Plats faits maison

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement