



Menu Janvier 2021



Lundi 4 janvier
Salade verte
Hachis parmentier
Lasagne de saumon
Tome noire
Mousse chocolat

Menu végétarien
Tomates à l'huile d'olive
Paner fromagé
Ratouille Niçoise
Brie
Yaourt BIO

Mercredi 6 janvier
Gougère
Boulettes de bœuf
Crêpe fromage
Spaghettis
Petit suisse
Gaufre

Jeudi 7 janvier
Céleri rémoulade
Filet de poulet
Nugget's de blé
Petits pois carotte
Kiri chèvre
Kiwi

Vendredi 8 janvier
Salade verte
Paëlla
Lasagne aux légumes
Camembert
Poire

Lundi 11 janvier
Macédoine mayonnaise
Noisette de poulet
Croq végétal fromage
Haricots verts jardiniers
Morbier
Clémentine

Mardi 12 janvier
Chou-fleur mimosas
Saucisse fromagère
Lingots blanc
Brie
Yaourt à boire

Mercredi 13 janvier
Timbale de potiron
Mousse de bettrave
Donut's de poulet
Filet de poisson pané
Pommes de terre persillées
Saint Paulin
Pomme

Animation épiphanie le 14 janvier 2021

Jeudi 14 janvier
Salade iceberg
Tartiflette savoyarde
Tartiflette de poisson
Vache qui rit
Galette des rois

Menu végétarien
Concombre ciboulette
Omelette BIO au boursin
Riz
Camembert
Compote de pomme BIO

Menu végétarien
Salade mélangée
Boudin de légumes
veggies BIO
Lentillons de Champagne
Kiri
Meringue

Mardi 19 janvier
Rillettes du Mans
Terrine 3 légumes
Moules marinières
Steak haché
Frites
Emmental
Poire belle hélène

Mercredi 20 janvier
Chou-rouge
Aiguillettes de poulet
Pané fromage
Conchigli regate pesto
Fromage champ/roy
Entremet citron

Jeudi 21 janvier
Salade pâtes
Emincé de dinde
Escalope veggie
Lingots blanc de Champagne
Fromage blanc à la ciboulette
Tarte chocolat

Vendredi 22 janvier
Céleri rémoulade
Poisson frais
Bouchée végétale
Riz
Boursin nature
Brunoise de fruits exotiques

Lundi 25 janvier
Saucisson sec et cornichon
Salade verte
Cervelas obernois
Saucisse fromagère
Haricots blancs à la tomate
Gervais à boire
Tarte pomme normande

Menu végétarien
Céleri au raifort
Garniture Végétale bolognaise
Spaghettis BIO
Cantadou ail et fines herbes
Yaourt vanille "Les 2 vaches BIO"

Mercredi 27 janvier
Tomate mimosas
Rôti de bœuf béarnaise
Omelette au fromage
Fondue de poireaux
Chaurce
Beignet pomme

Jeudi 28 janvier
Salade coleslaw
Blanquette de volaille
Quenelles bisque de homard
Purée
Ortolan
Gâteau d'anniversaire

Vendredi 29 janvier
salade composée
Lardons // **surimi**
Poisson frais
Steak de soja
Frites
Yaourt nature
Coupelle fruits

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.
Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique,

Produit des plaines de l'Aube
Produit Régional
Sans viande
Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

