MENUS JANVIER 2022

Meilleurs Voeux

Lundi 3 Janvier *	**Mardi 4 Janvier**	**Jeudi 6 Janvier**	**Vendredi 7 Janvier**
Betteraves en vinaigrette Omelette de pommes de terre Gouda Bio Fruit	Salade d'endives Sauté de porc Ebly Emmental Bio Tarte aux pommes Bio	Salade de pâtes Colin à la meunière Purée de potiron Cantal AOP Fruit	Salade verte Blanquette de dinde Semoule Bio Flan caramel Bio
Lundi 10 Janvier *	**Mardi 11 Janvier**	**Jeudi 13 Janvier**	**Vendredi 14 Janvier**
Carottes râpées Riz cantonais Yaourt mixé Bio Fruit	Friand au fromage Rôti de porc Haricots verts ail et persil St Nectaire AOP Fruit	Coleslaw Cabillaud sauce curry Boulghour Bio Yaourt sucré Bio Fruit	Salade de pâtes Brochette de dinde Épinards à la crème Comté AOP Fruit
Lundi 17 Janvier *	**Mardi 18 Janvier**	**Jeudi 20 Janvier**	**Vendredi 21 Janvier**
 Salade verte Chili végétarien Petit suisse fruité Bio Galette des rois	Friand au fromage Sauté de veau Haricots beurre Fromage blanc sucré Fruit	Carottes râpées Colin sauce citron Riz Bio Cantal AOP Compote Bio	Taboulé Daube de bœuf Poêlée de légumes Gouda Bio Fruit
Lundi 24 Janvier *	**Mardi 25 Janvier**	**Jeudi 27 Janvier**	**Vendredi 28 Janvier**
Salade de pois chiches Pané de blé aux épinards Haricots verts Yaourt vanille Bio Fruit	Salade d'endives Sauté de dinde Semoule Bio Emmental Bio Fruit	Salade de pâtes Cabillaud à la crème Carottes Camembert Fruit	Betteraves en vinaigrette Rôti de dinde Purée de pommes de terre Kiri Fruit

*** Menu végétal**

Les Menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements *

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.