

Du 3 au 7 janvier 2022

LUNDI	REPAS SANS VIANDE	MARDI	
Potage St Germain (pois cassés)	 	Salade endives, pamplemousse sauce yaourt	  
Gratin de pâtes	  	Emincé de volaille au curry	   
au fromage et légumes (navets, carottes, panais, oignons)	   	Carottes à l'estragon	   
Yaourt	  	Chèvre	
Kiwi	 	Galette des rois à la frangipane	 

MERCREDI		JEUDI	
Salade de mâche aux croûtons et bleu	   	Chou blanc aux pommes	   
Rôti de porc forestier	    	Filet de poisson aux herbes	  
Pommes de terre vapeur	   	Semoule madras (raisins/amandes)	   
Vache qui rit		Morbier	 
Ananas au sirop	 	Cheesecake à la crème de marrons	  

VENDREDI	
Salade de riz	 
Chipolatas	    
Jardinière de légumes	 
Emmental	 
Pomme	 

TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE

Plat à tendance :

- FÉCULENTS
- PRODUITS LAITIERS
- FRUITS/LÉGUMES CRUS
- PROTÉINES ANIMALES
- PROTÉINES VÉGÉTALES
- FRUITS/LÉGUMES CUITS

- PRODUIT FRAIS
- PRODUIT SURGELÉ
- PRODUIT EN CONSERVE
- PRODUIT EN POUDRE
- PRODUIT INDUSTRIEL

- FAIT MAISON
- PRODUIT LOCAL
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- VIANDÉ FRANÇAISE
- LABEL ROUGE
- AOC

- SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
- APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
- BLEU BLANC CŒUR

