





MENUS JANVIER 2021

SEMAINE DU 04 AU 08	SEMAINE DU 11 AU 15	SEMAINE DU 18 AU 22	SEMAINE DU 25 AU 29	SEMAINE
Lundi 4	Lundi 11	Lundi 18	Lundi 25	Lundi 31
Cocktail de riz au thon Rôti de dinde aux petits légumes Yaourt aromatisé	Coquillettes jambon fromage Sauté de poulet blanc bleu Haricots verts Fromage blanc sucré	Cocktail au saumon fumé Pilons de poulet Purée de Pommes de terre Edam Pomme	Piémontaise au jambon Escalope de dinde viennoise Haricots beurre Camembert Compote de pomme	Dés de betterave en salade Tomates farcies Macaronis au fromage Yaourt à la fraise
MARDI 5	Mardi 12	Mardi 19	Mardi 26	
Médaillon de surimi mayo Dos de cabillaud poché Blé à l'étuvée Couronne des Rois	Saucisson sec beurre Filet de lieu frit Brocolis au gratin Emmental Banane	Soupe de poisson et crustacés Filet de Merlu blanc du Cap Gratin de choux fleur Liégeois au chocolat	Salade campagnarde aux gésiers confits Filet de Colin Alaska Céréales et petits légumes Liégeois vanille	
Jeudi 7	Jeudi 14	Jeudi 21	Jeudi 28	
Potage tomate vermicelle Rôti de porc en cocotte Flageolets Gouda Orange	Velouté de légumes Pâtes tortis à la Basquaise Brie Kiwi	Salade de tomates Raviolis fromage Salade verte Crème dessert vanille	Velouté de volaille aux légumes Petites saucisses Lentilles vertes Tartare Coupe de fruits	
Vendredi 8	VENDREDI 15	Vendredi 22	Vendredi 29	
Carottes râpées vinaigrette Gratin de pommes de terre Endives aux noix Yaourt nature	Concombre vinaigrette Bœuf Bourguignon Pommes vapeur Flan nappé caramel	Cocktail endive jambon fromage Rôti de bœuf Frites maison Gouda Clémentine	Crêpe farcie au fromage Œufs durs sur lit d'épinards Crème dessert au chocolat	

Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements et des livraisons. Merci de votre compréhension.



