



MENUS JANVIER 2024



Lundi 8	Lundi 15	Lundi 22	Lundi 29
Salade de farfalle aux dés de poulet rûti Sauté de veau à l'ancienne Carottes et pois Yaourt nature sucré	Saucisson sec beurre Filet de poulet Basquaise Riz Tomme Blanche Orange	Dés betterave perailés Quiche lorraine Salade verte Liégeois au chocolat	Médailon de surimi mayo Escalope de dinde Viennoise Epinards à la crème Donuts à la fraise
Mardi 9	Mardi 16	Mardi 23	Mardi 30
Potage oignons tomate vermicelle Aiguillette de colin Alaska Haricots verts Galette des Rois	Bouillon de pot au feu vermicelle Pot au feu Petits Légumes Crumble aux pommes	Pâté de campagne cornichons Moules au jus Frites maison Kir Clémentine	Soupe de poisson et crustacées Pavé de poisson sauce Bordelaise Tatin aux deux tomates bâtonnet glacé vanille
Jeu 11	Jeu 18	Jeu 25	
Salade tomates vinaigrette Chipolatas Ragout de lentilles Babybel Clémentine	Beignets de crevettes Travers de porc au caramel Riz cantonnais Litchis en salade	Velouté légumes et volaille Rôti de veau Salsifis au jus Crème dessert vanille	
Vend 12	Vend 19	Vend 26	
Oufs durs mayo Gratin de pâtes à la Provençale Yaourt aux fruits mixés Vache qui rit Orange	Carottes râpées vinaigrette Lasagnes Végé Endives croquantes Cantal Kjwi	Endives dés de fromage tomates cerise Tarte aux poireaux Broccolis à la crème Edam Pomme	

