



























Elaboré et/ou cuisiné sur place **RPC**  Produit issu de la filière bio **AB**  Origine de nos viandes  * = Plat avec du porc
Plat végétarien  Plat sans viande 



Menu Choix

DU 05/01/2022 AU 26/01/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Menu blanc		Menu rouge		Menu vert	
	mercredi 5	mercredi 12	mercredi 19	mercredi 26		
ENTRÉES 3	1  Ciselée diceberg (circuit-court)	1  Taboulé 	1  Salade verte (circuit-court)	1  Coeur de laitue(c.court) et sa vin.d'olives 		
2  Quenelle de veau à la crème(circuit-court) 	2  Sauté de volaille créole(circuit-court) 	2  Escalope de poulet au curcuma 	2  Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)(cir.court) 			
3  Blanquette de poisson MSC (circuit-court) 	3  Beaufilet de colin façon Niçoise(c-c) 	3  Croustillon de colin (circuit-court) 	3  Cappelletti 5 fromages (plat complet) 			
PLATS 3	Riz 	Chou-fleur 	Purée de potiron (circuit-court) 			
Accompagnement	Tome blanche à la coupe	Petit moulé	Camembert à la coupe	Fromage blanc		
LAITAGES 3	1 Galette des rois(c-c) à la poudre d'amandes	2 Clémentine	1 Gâteau à la noix de coco 	2 Tarte au citron		
DESSERTS 3			2 Pour tous les anniversaires du mois 