

Menus mois de Janvier 2022

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 03 et 07	Carottes rapées Poisson MSC Riz Fromage Bio / Compote	Friand au fromage Sauté de poulet Carottes Vichy bio Fruit		Betteraves Hachis parmentier de bœuf Y. nature sucré / Fruit	Salade verte et dés d'Emmental Omelette Pommes de terre Ratatouille Galette des Rois
2ème semaine du 10 au 14	Salade de patés Jambon grill Salsifis Fromage bio / Fruit	Cœur de palmier Steak haché de veau Riz Petit Suisse sucré / Compote		Concombre Poisson MSC Haricots verts / Blé Liegeois chocolat	Asperges Bolognaise végétale Fromage blanc nature sucré Fruit
3ème semaine du 17 au 21	Salade de tomates Poulet Pates artisanale Fromage / Compote	Œuf mayo Petits pois Carottes Fromage bio / Fruit		Carottes rapées / Gruyère Brandade de Morue Pomme au four	Salade de haricots verts Boulettes de bœuf Sauce tomate Semoule Fromage / Fruit
4ème semaine du 24 au 28	Salade de riz Haricots blancs Carotte Fromage / Compote artisanale	Chou fleur en vinaigrette Chipolatas Pates Y. nature sucré artisanale / Fruit		Salade composée Poisson sauce beurre Purée brocolis / PdT Flamby	Salade Coleslaw Escalope de dinde / Blé Petits Suisse nature sucré Poire Belle Hélène
5ème Semaine Le 31	Betterave Paupiette de saumon Riz Fromage bio / Fruit				

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Origine viande : Union Européenne

Traçabilité disponible en cuisine

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis
Validés par Céline Drouart - Diététicienne-Nutritionniste