

	3 au 07/01/2022	10 au 14/01/2022	17 au 21/01/2022	24 au 28/01/2022
Lundi	Tortellini aux 4 fromages à la sauce basilic Petit fromage frais Compote de pommes	Fricassée de dinde SV : Colin sauce citron Haricots verts BIO Fromage blanc Cake chocolat et lentilles	Merlu sauce persane Coquillettes BIO Coulommiers Fruit de saison	Salade coleslaw BIO Wings de poulet SV : Nugget's de blé Gratin de potiron Flan pâtissier
Mardi	Salade de riz arlequin Poisson pané Brocolis à la béchamel Fruit de saison	Steak haché de bœuf sauce brune SV : Bolognaise végétale Torti BIO Gouda Fruit de saison	Carottes râpées BIO à la vinaigrette Œuf dur à la florentine Epinards Tarte aux pommes	Rillettes de sardines Sauté de porc sauce arrabiata SV : Merlu sauce armoricaine Pommes de terre rissolées Fromage blanc BIO
Jeudi	Bœuf braisé SV : Boulettes végétales sauce paprika Carottes BIO Saint Morêt Galette des rois	Rosette et cornichon SV : Œuf dur à la mayonnaise Lieu sauce tomate Blé tendre BIO Lacté saveur vanille nappé au caramel	Salade de pommes de terre façon piémontaise Emincés de dinde sauce suprême SV : Quenelles sauce forestière Jardinière légumes BIO Yaourt aromatisé	Salade verte BIO à la vinaigrette au miel et gingembre Dahl de lentilles Riz Compote pomme-mangue
Vendredi	Potage de légumes variés Rôti de porc froid SV : Merlu sauce safranée Pommes noisette et ketchup Yaourt à la framboise BIO	Potimenter végétarien (potiron et pommes de terre) Emmental BIO Purée pomme-banane	Salade iceberg à la vinaigrette Bœuf à la catalane SV : Lieu sauce catalane Semoule Crème dessert BIO au chocolat	Salade de pépinettes au pistou Coline sauce crème Carottes BIO Fruit de saison