

	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 Fromage fondu vache picon Fruit de saison	Salade coleslaw BIO Nugget's de blé Purée de potiron gratinée 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 Ravioli au chèvre sauce arrabiata Fruit de saison
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 Petit moulé	Salade verte BIO à la vinaigrette au miel et gingembre Dahl de lentilles Riz créole Purée pomme-banane
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 : conscous végétarien Semoule Yaourt aromatisé	Salade de pépinettes au pistou Crêpe au fromage Carottes BIO Fruit de saison