

**MENUS JANVIER - FEVRIER 2022**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 3 au 7 janvier</b>	Asperges mimosa Raviolis au chèvre Sauce basilic Galette des rois	<b>Carottes râpées au citron</b> <u>Ragout végétarien</u> Yaourt nature Kiwi	Pâté <u>Blanquette de dinde</u> <b>Haricots verts</b> St Nectaire <b>Pomme</b>	Tzatziki de radis noir Filet de poisson Riz pilaf Compote et <b>biscuit</b>
<b>Semaine du 10 au 14 janvier</b>	<b>Salade d'endives et croûtons</b> <u>Couscous végétarien</u> <b>Faisselle au miel</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <u>Colombo de porc</u> Légumes d'hiver Cantal <b>Poire</b>	Chou blanc à la crème <u>Tartiflette</u> et salade verte <u>Orange pochée à la grenadine</u>	Accras de morue Roti de bœuf <b>Carottes Vichy</b> Tomme noire Clémentine
<b>Semaine du 17 au 21 janvier</b>	<b>Betteraves râpées</b> <u>Tortillas de pommes de terre</u> Salade verte Yaourt aux fruits	Salade croûtons mimolette Poulet rôti Frites <b>Pomme</b>	<u>Soupe à l'oignon</u> Filet de poisson Epinards à la crème <b>Ronsard de vache</b> <u>Brioche perdue</u>	Poireaux mimosa Gigot d'agneau Haricots secs Petits Suisses et <b>biscuits</b>
<b>Semaine du 24 au 28 janvier</b>	<u>Crème de légumes verts</u> <u>Pizza végétarienne</u> Salade verte Carré frais Tourteau fromager	Salade Caesar <u>Sauté de veau aux olives</u> <u>Purée de carottes</u> Le petit réortais Clémentine	Duo de saucissons Filet de poisson Semoule <b>Fromage blanc</b> et biscuit	Concombre vinaigrette <u>Cordon bleu</u> Pâtes Bléo sauce tomate <u>Tarte aux poires Bourdaloue</u>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Menu Bio

Menu végétarien

Fait maison

**MENUS JANVIER - FEVRIER 2021**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>Semaine du 31 janvier au 4 février</b>	Feuilleté au fromage Steak de bœuf au poivre <u>Purée de céleri</u> Semoule au caramel	Nems et salade verte <u>Porc au caramel</u> <u>Riz cantonais</u> <u>Panna cotta asiatique</u>	<u>Taboulé de chou fleur</u> <b>Omelette nature</b> <b>Haricots verts</b> <b>Compote et biscuit</b>	<u>Rillettes de maquereau</u> Pavé de saumon à l'oseille Céréales gourmandes Tomme charentaise <b>Kiwi</b>
<b>Semaine du 7 au 11 février</b>	Salade de mâche et betteraves <b>Filet de poulet à la crème</b> <u>Poêlée de légumes</u> <u>Flan patissier à la vanille</u>	<u>Crème Dubarry</u> Saucisses <b>Lentilles vertes</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Pomme</b>	<u>Salade piémontaise</u> <u>végétarienne</u> <u>Risotto d'épeautre et petits</u> légumes <b>Tomme des Charentes</b> <b>Orange</b>	Concombre à la crème <u>Raclette</u> Salade verte Crème dessert chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

**Menu Bio**

**Menu végétarien**

Fait maison

