

Menus de la Semaine



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 Janvier au 08 Janvier 2021			
Surimi mayonnaise	Velouté de courgettes au kiri	Soupe de tomates au cumin	Salade de Cervelas
Rôti de porc	Tagliatelles aux champignons sauce crémeuse	Gratin de brocoli au jambon	Colin poelé
Haricots verts			Purée de potiron
Rose des sables*	Faiselles au coulis de fruits rouges	Yaourt aromatisé	Fromages
Semaine du 11 Janvier au 15 Janvier 2021			
Croissant jambon emental*	Salade verte	Soupe de légumes d'hiver	Velouté de châtaignes
Boulettes de poulet	Gratin de pommes de terres à la saucisse de morteau et à la cancoillotte	Clafoutis de carottes	Hachis parmentier aux crevettes et au saumon
Purée de panais			
Liegeois chocolat ou vanille	Compote pomme poire vanille*	Kiwi	Yaourt nature
Semaine du 18 Janvier au 22 Janvier 2021			
tarte knackis vache qui rit	Soupe de potimarron au curry	Betteraves en salade	Mousse de canard
Ragout de porc flageolet	Gratin de crozets aux poireaux et comté	Jambon braisé	Parmentier de cabillaud à l'huile d'olive et ciboulette
Pommes	Flamby	Flans de carottes au cœur kiri	
Semaine du 25 Janvier au 29 Janvier 2021			
Muffins jambon tomate gruyère	Soupe de Butternut	Charcuterie	Velouté de patate douce
Emincé à la crème de paprika	Clafoutis de champignons au camembert	Poelée paysanne aux choux de bruxelles	Gratin de chou fleur pomme de terre thon
Riz		Fromages	
Crème au chocolat			

Légumes et Fruits frais

BIO

Local

Nos yaourts proviennent de la ferme du mezaneau à Toutenant et nos fromages proviennent de la Fromagerie la ptite crémerie à St germain du Bois

Nos légumes frais proviennent de notre fournisseur habituelle Bonnefoy mais également des Jardins de Justine productrice bio à la Chapelle St Sauveur.

Nos menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements

Meilleurs Voeux

Salade verte
Gratin de pommes de terres à la saucisse de morteau et à la cancoillotte
Fromage blanc aux fruits frais