








MENUS

SEMAINE DU 25 AU 29 JANVIER 2021

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON ☞

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

LUNDI 25 JANVIER	<p>Salade verte - crudités de saison ou  - pamplemousse Poularde sautée façon coq au vin - pommes de terre vapeur Carottes braisées Yaourt ou fromage Clémentines ou banane - pommes - fruits de saison</p>
MARDI 26 JANVIER	<p>Gougères ☞ (farine  - œufs de plein air) - crudités de saison ou  Filet de colin meunière  - riz créole Filet de poisson frais  sauce normande - chou romanesco cuit à l'anglaise Yaourt ou fromage Oranges ou kiwis - pommes - Fruits de saison</p>
MERCREDI 27 JANVIER	<p>Petits bouchons de mousseline de saumon ☞ sauce vierge - crudités de saison ou  Souris de cerf confite à la Corse cuisson lente Purée de potimarron yaourt ou fromage Pâtisserie ☞</p>
JEUDI 28 JANVIER	<p>Salade verte - crudités de saison ou  - concombres au fromage banc Aiguillettes de poulet aux corn flakes - frites fraîches Poêlée ratatouille Yaourt ou fromage Fruits de saison - clémentines - pommes</p>
VENDREDI 29 JANVIER	<p>Salade verte - crudités de saison ou  Fajitas végétariennes - semoule et légumes Choucroute ☞ yaourt ou fromage Dessert du jour ☞ - fruits de saison</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

