

# MENUS DU 24/01/2022 AU 28/01/2022

		LUNDI 24		MARDI 25		MERCREDI 26		JEUDI 27		VENDREDI 28	
MIDI	ENTREES	Endives à la grenobloise <b>Mais au thon</b> Salade verte	Salade de champignons Duo céleri - carottes Salade verte	Mousse de betteraves Salade picarde Salade verte	Salade Accapulco Salade de lentilles Salade verte	Veluté de légumes Mâche aux croustons et fromage bleu Salade verte					
	PLATS	Escalope de porc au curry Filet de merlu aux olives Riz arlequin Epinards à la crème	<b>Kebab</b> Gratin de fruits de mer Pommes de terre au four Haricots verts à la tomate	<b>Lasagnes végétariennes</b>	<b>Beuf aux champignons</b> Colin à la vanille Semoule Courgettes gratinées	<b>Sauté d'agneau au thym</b> Dos de lieu à la provençale Farfalles Brocolis					
	LAITAGES	<b>Emmental</b> Yaourt	<b>Brie</b> Yaourt	<b>St Paulin</b> Yaourt	<b>Comté</b> Yaourt	<b>Brebis crème</b>					
SOIR	DESSERTS	<b>Liegeois</b> Poire	<b>Far aux mirabelles</b> ou Salade de fruits Banane	<b>Pana cotta aux fruits rouges</b> Kiwi	<b>Muffin aux pépites chocola</b>	<b>Compote meringuée</b> Orange					
	ENTREES	Haricots verts en salade Salade verte	Veluté à la tomate Salade verte	Salade yoyo Salade verte	<b>Veluté aux poireaux et aux pommes de terre</b> Salade verte	<b>REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE</b>   Produit locaux  Agriculture bio  Fait maison  Végétarien					
	PLATS	<b>Saumon à l'oseille</b> Boulghour	<b>Cuisse de poulet marinée</b> riz	<b>Rôti de porc</b> Printanière de légumes	<b>Omelette aux fines herbes</b> Haricots plats						
	LAITAGES	<b>Chèvre long</b> Yaourt	<b>Rouy</b> Yaourt	<b>Edam</b> Yaourt	<b>Cœur de bleu</b> Yaourt						
	DESSERTS	<b>Chou à la chantilly</b> Banane	<b>Crème aux œufs</b> Orange	<b>4/4 aux framboises</b> Pomme	<b>Banana split</b>						

Le Gestionnaire,

Yannick GERIN



Marie-Isabelle GAUTRON-CARLOT