



	DU 8 AU 12 JANVIER	DU 15 AU 19 JANVIER	DU 22 AU 26 JANVIER	DU 29 AU 31 JANVIER
Lundi	<p>Betteraves et noix Emincé de porc au caramel S/V : Hoki meunière MSC Haricots verts Six de Savoie</p>	<p>Velouté de carottes Escalope de veau haché S/V pané fromage MSC Haricots beurre Cocktail de fruits</p>	<p>Haricots blancs vinaigrette Chipolatas à la tomate S/V : Boulettes de soja Coquillettes Orange</p>	<p>Concombres à la crème Spaghettis en carbonara de légumes Fromage Tarte coco</p>
Mardi	<p>Salade de lentilles Filet colin beurre persillé MSC Purée de carottes Yaourt sucré</p>	<p>Taboulé aux légumes Cubes saumon sauce hollandaise MSC Épinards hachés à la crème Petit suisse</p>	<p>Potage de légumes frais Bolognaise végétale (pois chiches, légumes et petit pois) Riz Chanteneige</p>	<p>Salade et gougères Bœuf bourguignon et carottes persil S/V : Omelette de légumes Fromage blanc miel et amandes</p>
Mercredi	<p>Terrine de légumes Quenelles sauce tomate Choux fleur persil Compote tutti fruiitti</p>	<p>Salade de pois chiches Beignets de calamars Riz basmati Coulommier</p>	<p>Mortadelle S/V : Salade de haricot Dos de colin à l'estragon MSC Patates douces Chausson aux pommes</p>	<p>Salade composée Quiche lorraine S/V : Tarte au fromage Brocolis persillés Ananas sirop</p>
Jeudi	<p>Soupe de potiron Escalope de dinde au jus Haricots coco S/V filet merlu citron MSC Clémentines</p>	<p>Salade composée Tortilla oignons pommes de terre Petit pois Compote de pomme</p>	<p>Salade de pommes de terre Echine de porc rôtie (S/V : Œufs gratiné Carottes sautées Clémentines</p>	
Vendredi	<p>Salade de riz et olives Filet hoki meunière MSC Petit pois carottes Galette de rois (maison)</p>	<p>Choux fleur sauce tartare Coti demi-sel Flageolet S/V : Feuilleté chèvre Chocolat liégeois</p>	<p>Carottes à la vinaigrette Pilon de poulet rôti S/V : Filet de hoki pané Frites Fruits de saison</p>	

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.
Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

