

# MENUS DE LA SEMAINE DU 18 AU 22 JANVIER 2021

JOURS	ENTRÉES		PLATS		DESSERTS		SOIRS	
<b>L U N D I</b>	Jambon blanc  Salade de courgettes	<i>ALLERGÈNES :</i>	Spaghetti sauce crème aux pleurotes fraîches	<i>ALLERGÈNES :</i>	Dessert lacté Yaourt bio	<i>ALLERGÈNES :</i>	Soupe de légumes Fricadelle de volaille sauce tomate Cœur de blé Yaourt bio *crumble de fruits	<i>ALLERGÈNES :</i>
<b>M A R D I</b>	Rillettes de sardine et anchois  Céleri citron	<i>ALLERGÈNES :</i>	Cuisse de canette sauce à l'orange Riz sauvage Navets carottes  Aubergine parmigiana	<i>ALLERGÈNES :</i>	Compote Yaourt bio	<i>ALLERGÈNES :</i>	Buchette au fromage Sauté de veau marengo Boullgour * brocolis haricots coco Yaourt bio * clémentines	<i>ALLERGÈNES :</i>
<b>M E R C R E D I</b>	Salade de chou rouge  Salade de maïs	<i>ALLERGÈNES :</i>	Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes grillées  Légumes orientales Pois chiche marinés	<i>ALLERGÈNES :</i>	Paris Brest Yaourt bio	<i>ALLERGÈNES :</i>	Salade Achard Haut de cuisse ???sauce échalotes * poisson bordelaise Julienne de légumes * spätzle Folie's * yaourt bio	<i>ALLERGÈNES :</i>
<b>J E U D I</b>	Poireaux vinaigrette  Charcuterie	<i>ALLERGÈNES :</i>	Escalope de poulet sauce ??? Merlu et son crumble de fruits secs  Frites Tomates provençales	<i>ALLERGÈNES :</i>	Mousse au chocolat blanc et myrtille Yaourt bio	<i>ALLERGÈNES :</i>	Salade verte Crozziflette de Savoie  Yaourt bio * plateau de fruits	<i>ALLERGÈNES :</i>
<b>V E N D R E D I</b>	Salade de tomates  Concombre feta	<i>ALLERGÈNES :</i>	Chili con carne riz  Chili vegan	<i>ALLERGÈNES :</i>	Biscuit Yaourt bio	<i>ALLERGÈNES :</i>	Feuille de chêne Feuilleté Smoothie exotique * yaourt bio	<i>ALLERGÈNES :</i>
<b>CAFETERIA</b>		<b>FERMEE</b>						

