

Menus du 23 au 29 janvier 2023

1	Déjeuner	Diner
Lundi	Potage carottes ou (Betteraves) Emincé de dinde au curry Poêlée de carottes Torsades Mousse au café Fruit de saison	Potage Bouchée à la reine Salade Mesclun Cantal Pêche au sirop
Mardi	Potage de légumes ou (Macedoine) Crépinette de porc Frites /pommes rissolées Julienne de légumes Yaourt nature Salade de mangue chantilly	Potage Roti de dinde Lentilles cuisinées Fromage bleu Fruit de saison
Mercredi	Potage dubarry et Chou blanc aux noix Haut de cuisse Epinards Riz Croustade aux pommes	Potage Brandade de poisson Samos Pruneaux au jus
Jeudi	Potage de légumes ou Terrine de légumes Sauté de veau provençale aux olives Haricots verts Pommes vapeur Brie Fruit de saison	Bouillon tapioca Tartine trois fromage sur pain de mie Mâche Fromage blanc au coulis de framboise
Vendredi	Potage de poireaux et Salade avocats tomates cerises Filet de poisson frais Gratin de potiron Salade d'oranges	Bouillon Œuf dur à la tomate Fondue de poireaux Semoule au lait
Samedi	Potage de légumes ou (Salade composée) Roti de porc Purée de pois cassés Crème au café Fruit de saison	Bouillon Gratin de chou-fleur aux dés de volaille Saint Morêt Ananas au sirop
Dimanche	Potage de potiron Pâté forestier Pot au feu Et ses légumes Milles feuilles	Bouillon volaille vermicelle Quiche aux lardons Salade verte Petit suisse Compote

*Viande d'origine France, Italie, Allemagne

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (Décret du 7 novembre 2008)
Nos plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants :

Blé et gluten
Œuf
Poissons
Lait et produits à base de lait
Fruits à coques
Sulfites (vin)
Arachides

Crustacés
Soja et produits à base de soja
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde
Graines de sésame
Lupin et produit à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques.