

## Menus du 10 au 14 janvier 2022



### Lundi 10 janvier

Chou fleur vinaigrette

Sauté de dinde au curry  
Semoule

(alternatif : boulettes de soja au  
curry

Chanteneige **BIO**

Ananas au sirop

### Mardi 11 janvier

Salade piémontaise

Cordon bleu

Alternatif : steak au boulgour

Epinards à la béchamel

Mimolette

Clémentine

### Jeudi 13 janvier

Œuf dur mayonnaise

Lasagnes aux légumes

Cabrette

Compote

### Vendredi 14 janvier

Salade de haricots verts

Dos de colin au thym

**Label Pêche durable**

Alternatif : beignets de brocolis

Gratin de butternut

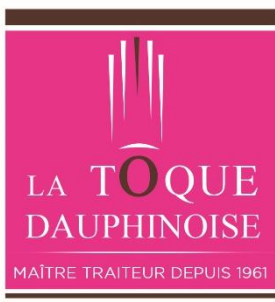
Yaourt aux fruits

Crêpe au sucre

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

**Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations** : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.



## Menus du 17 au 21 janvier 2022



### Lundi 17 janvier

Céleri rave mayonnaise

Pâtes **BIO** à l'émincé de  
poulet sauce crème  
alternatif : pâtes bio à l'égréné  
végétal

Cottentin

Mousse au chocolat

### Mardi 18 janvier

Taboulé

Lentilles et carottes à  
la marocaine

Petit nova aux fruits  
**BIO**

Cocktail de fruits

### Jeudi 20 janvier

Salade verte

Sauté de porc à la tomate  
**Certifié charte Environnement**  
Alternatif : tomate veggie  
Riz

Vache qui rit

Compote

### Vendredi 21 janvier

Salade de pommes de  
terre aux herbes

Beignet de calamars  
Alternatif : beignets de brocolis

Gratin de légumes **BIO**

Yaourt nature

Pomme

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

**Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations** : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.