

semaine du 03 Janvier 2022 au 07 Janvier 2022

Lundi 03/01	Mardi 04/01	Jeudi 06/01 Epiphanie	Vendredi 07/01
 Rillettes de thon au fromage Steak haché sauce poivres Gratin dauphinois Tomme blanche fruit	Concombre ciboulette Tajine d' Agneau Semoule au bouillon de volaille vache qui rit compote de pommes sans sucre ajouté	 Velouté de légumes Filet de dinde rôti Salsifis au beurre Camembert portion Galette des Rois	 Carottes au cumin Sauté végétal à l' Italienne (pépinettes,poivrons,sauce tomate) Emmental Crème dessert vanille

semaine du 10 Janvier 2022 au 14 Janvier 2022

Lundi 10/01	Mardi 11/01	Jeudi 13/01	Vendredi 14/01
 salade d' endives aux des de fromage Jambon grillé Lentilles vertes Cantal Mousse chocolat	 Maquereau moutarde Sauté de veau marengo Poêlée de haricots verts Tomme grise Fruits	 Brocolis vinaigrette Omelette nature Pommes de terre sautées Fromage ail et fines herbes Crumble pommes/poires	 Soupe à la tomate Dos de cabillaud sauce hollandaise Macaronis Brie fromage blanc sucré

semaine du 17 Janvier 2022 au 21 Janvier 2022

Lundi 17/01	Mardi 18/01	Jeudi 20/01	Vendredi 21/01
 Saucisson ail Blanc de volaille Gratin de chou fleur paysanne tomme grise Fruit de saison	 Salade de chou blanc et maïs Croq végétal Ecrasé de pommes de terre Coulommiers Yaourt bio	 Velouté de potiron Paupiette de veau aux olives Flageolets à l' estragon Edam Clafoutis maison	 Radis et beurre Filet de saumon à la fondue de poireaux Boulgour bio St Nectaire Compote tous fruits

semaine du 24 Janvier 2022 au 28 Janvier 2022

Lundi 24/01	Mardi 25/01	Jeudi 27/01 (repas à thème)	Vendredi 28/01
 Laitue mozzarella et noix Lasagnes végétariennes Babybel liégeois vanille	Champignons à la Grecque Cordon bleu de volaille sc tomate Purée de carottes Samos Gateau Basque	 Nems Sauté de porc caramel Riz cantonnais Cocktail de fruits aux litchis	 Crème Dubarry Brandade de poisson salade verte Mimolette Danette caramel

Produits de notre région  
 Produits de saison  
 agriculture raisonnée  
 Fabrication Maison  
 Produits Bleu Blanc cœur  
 produit bio  
 Appellation d'Origine Contrôlée



Viande de Bœuf française  
 repas végétarien  
 Pêche Responsable  
 Viande de Porc française  
 Viande Certifiée  
 Viande de Boeuf de qualité Race à Viande  
 Label Rouge



