

# Menus du mois

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

30-déc. Lundi	31-déc. Mardi	1-janv. Mercredi	2-janv. Jeudi	3-janv. Vendredi

13-janv. Lundi	14-janv. Mardi	15-janv. Mercredi	16-janv. Jeudi VEGETARIEN	17-janv. Vendredi
Salade	Carottes râpées		Oeuf mayonnaise	Pâté de foie*
Palette à la diable*	Bœuf aux oignons		Tajine de légumes et pois chiche	<i>Calamar à la romaine et citron</i>
Brocolis	Pâtes		Semoule ☼	Riz et ratatouille
FROMAGE☼	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage blanc aromatisé ☼
Gâteau de semoule	Gaufre liégeoise		Moelleux au chocolat ☼	Fruit frais ☼

6-janv. Lundi VEGETARIEN	7-janv. Mardi BIO	8-janv. Mercredi	9-janv. Jeudi	10-janv. Vendredi
Salade de maïs	Concombre ☼		Carottes râpées	Roulade de volaille et cornichons
Pizza 4 fromages	Lasagnes bolognaises☼		Paella	<i>Poisson pané au citron</i>
Salade verte				Gratin dauphinois
Fromage ☼	Fromage blanc aromatisé ☼		Fromage ☼	Yaourt aromatisé ☼
Pomme au four	Compote ☼		Galette des rois	Fruit frais ☼

20-janv. Lundi BIO	21-janv. Mardi	22-janv. Mercredi	23-janv. Jeudi	24-janv. Vendredi ASIE
Carottes râpées ☼	Salade		Concombre	Nem aux légumes
Bœuf bourguignon ☼	Sauté de porc à la tomate*		Sauté de lapin chasseur	Emincé de dinde oignons et caramel
Purée de pomme de terre ☼	Blé		Poelée forestière	Riz aux légumes
Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage ☼	Yaourt aux fruits ☼
Compote ☼	Fruit frais ☼		Chocolat liégeois ☼	Fruit frais exotique

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

LOCAL

Lucy

