











Menus de la semaine

Du 3 au 7 janvier 2022



| |  Lundi |  Mardi | EPIPHANIE  Jeudi |  Vendredi |
|---------------------|---|---|--|---|
| Entrées | [LOCAL] Céleri à la vinaigrette Taboulé à la menthe | Velouté de potiron [LOCAL] Salade de chou blanc au curry | Macédoine de légumes Salade de maïs au thon | [LOCAL] Salade de carottes Haricots verts à la paysanne |
| Plats chauds | Pépites de poisson aux céréales, sauce fromage blanc Trio de légumes  (carottes, brocolis et chou-fleur) Riz | Galette de légumes et céréales sauce mexicaine Brunoise à la provençale  Blé |  Filet de volaille à la crème Purée d'épinards Boulgour | Pâtes carbonara Salade verte |
| Fromage | Variété de fromages | Variété de fromages | Variété de laitages |  Variété de fromages |
| Desserts | Compote de fruits ou Fruit de saison | Yaourt velouté aux fruits  ou Fruit de saison | Galette des rois  ou Ananas frais | Lamelles de pommes au caramel ou Salade de fruits frais |

| | | | | | | |
|---|---------------|---|---|--|---|---|
|  | [LOCAL] |  |  |  |  |  |
| Produit BIO | Produit local | Fait maison | Pêche durable | Produit Label rouge | AOP | IGP |