






Du 3 au 6 Janvier 2023

lundi 2 janv.	mardi 3 janv.	mercredi 4 janv.	jeudi 5 janv.	vendredi 6 janv.
				
	Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé
	Friand au fromage Macédoine de légumes Fondue de poireaux Riz ----- Rougail de saucisse	Velouté de légumes Céleri remoulade Carottes rondelles Ecrasé de pommes de terre ----- Omelette aux fines herbes	Chou rouge râpé aux pommes Salade de pommes de terre Petits pois aux oignons Pâtes ----- Normandin de veau	1/2 pomelos poireaux vinaigrette Haricots verts Boulgour ----- Filet de poisson MSC
	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré
	Fromage Corbeille de fruits ----- Compote de fruits Yaourt aux fruits	Fromage Corbeille de fruits ----- Nappé caramel Mousse chocolat	Fromage Corbeille de fruits ----- Liégeois vanille Salade de fruits	Fromage Corbeille de fruits ----- Galette des rois

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de La cuisine.

Bon Appétit !

* Un plat sans viande est disponible chaque jour à la demande

LEGENDE :



SANS VIANDE



PRODUITS LABELLISÉS

api