

COVID = probables changements de menus !

Semaine 01 : du 03 au 07 janvier 2022

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Betteraves vinaigrette 	Taboulé (semoule )	Friand fromage 	Riz  au thon mayonnaise	Potage aux légumes anciens
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Cari aux carottes 	Plein filet de Hoki sauce dieppoise	Sauté de poulet  Sauce curry Breizh 	Émincé de boeuf bourguignon 	Sauté de porc moutarde 
	Blé 	Poêlée de potimarron	Coquillettes  Brunoise de légumes	Duo de haricots 	Country potatoes
PRODUIT LAITIER 	Fromage blanc 				Camembert 
DESSERT 		Crème dessert vanille 	Pomme Elstar 	Galette des rois	Fruit de saison
GOÛTER 	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain au maïs, confiture, lait 	Pain aux fruits, compote, lait 	Pain complet, kiri, fruit	Baguette, barre chocolat, lait 

Semaine 02 : du 10 au 14 janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
ENTRÉE 	Céleri mayo/fromage blanc	Potage aux légumes 	Quenelles sardine toasts	Carottes rapées  vinaigrette	Betteraves vinaigrette mimolette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Filet de colin sauce Dugléré	Galette saucisse 	Émincé de veau marengo 	Cordon bleu de dinde 	Dahl de lentilles corail 
	Mélange céréales  / julienne de légumes	Ratatouille / salade	Haricots verts champignons	Jardinière de légumes	Riz 
PRODUIT LAITIER 		Saint Paulin	Yaourt nature sucré 	Fromage blanc aux fruits 	
DESSERT 	Fruit de saison 	Éclair à la vanille			Fruit de saison
GOÛTER 	Pain au maïs, compote, lait 	Pain aux céréales, beurre, fruit	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain complet, vache qui rit, fruit	Pain aux fruits, compote, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France)

Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 03 : du 17 au 21 janvier 2022

COVID = probables changements de menus !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté à la tomate	Salade aux 2 fromages (emmental / gouda)	Pamplemousse	Salade d'endives aux noix	Terrine de Pouldreuzic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier (haché)	Dos de cabillaud sauce oseille	Jambon bruni sauce tomato grill	Chili sin carné	Escalope de dinde sauce suprême
	Salade verte	Céréales brunoise de légumes	Pâtes	Riz	Curry de pommes de terre / petits pois
PRODUIT LAITIER			Yaourt de la Ferme du Golfe	Fromage blanc vanille	Saint Nectaire
DESSERT	Salade de fruits frais	Flan caramel			Fruit de saison
GOÛTER	Pain au maïs, confiture, lait	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain complet, kiri, fruit	Pain aux fruits, compote, lait	Pain, pâte à tartiner chocolat, lait

Semaine 04 : du 24 au 28 janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pamplemousse	Riz /thon	Jambon macédoine	Potage au potimarron	Betteraves dés de chèvre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette nature	Émincé de poulet aux épices	Émincé de boeuf	Tartiflette	Plein filet de poisson meunière
	Piperade pâtes	Duo de haricots	Carottes vichy pommes de terre	Salade verte	Quinoa brunoise de légumes
PRODUIT LAITIER		Yaourt de la Ferme du Golfe	Yaourt brassé aux fruits		
DESSERT	Fruit de saison			Salade de fruits frais	Fruit de saison
GOÛTER	Pain au maïs, confiture, lait	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain complet, St Morêt, fruit	Pain aux fruits, compote, lait	Baguette viennoise, barre chocolat, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France)

Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.