



## MENU DE LA SEMAINE DU 22 AU 26 JANVIER 2024

DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
<b>ENTREES</b> 	Charcuterie Croisillon emmental Salade bar	Potage parmentier Salade composée Salade bar	Salade riz/surimi Asperges blanches Salade bar	Pâté en croûte Œuf mayonnaise Salade bar	Macédoine de légumes Potage parmentier Salade bar
<b>PLATS CHAUDS</b> 	Paupiette de veau aux oignons Merlu vapeur Chou romanesco Pommes noisette	Galettes de blé Colin sauce citron Sauté de porc aux olives Riz pilaf Poêlée de légumes	Dorade vapeur Pot au feu Navet carottes poireau	Ravioli du soleil Hoki aux légumes Steak haché roquefort Julienne de légumes Boulghour	Palette à la diable Calamar à la romaine citron Gratin de chou-fleur Pommes de terre
<b>LAITAGE</b> 	Yaourt nature Fromage	Fromage à la coupe : comté	Yaourt nature	Brie	Fromage Yaourt nature
<b>DESSERTS AU CHOIX</b> 	Compote de fruits Fruit	Eclair chocolat Fruit	Fromage blanc crème de marron Fruit	Tarte pommes Fruit	Fruits au sirop Fruit

## DINER

<b>ENTREES</b> 	Salade composée	Crudités	Salade composée	Crudités	
<b>PLATS CHAUDS</b> 	Chipolatas grillées Torti Poêlée de légumes	Parmentier de canard Salade verte	Filet de dinde aux champignons Petits pois carottes	Lasagnes chèvre épinards	
<b>LAITAGE/DESSERT</b> 	Fromage Yaourt nature Beignet au sucre	Fromage Yaourt nature Crème chocolat	Fromage Yaourt nature Pomme au four	Fromage Yaourt nature Tropézienne	
<b>FRUIT</b> 	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

**Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement**

Menu conseil

La provisoire

Menu végétarien

Le chef de cuisine

La gestionnaire