



MENUS DU 03/01/2022 AU 07/01/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 03/01/2022	Mardi 04/01/2022	Mercredi 05/01/2022	Jeudi 06/01/2022	Vendredi 07/01/2022
Entrée	Pâté croute* (circuit-court) Nem aux légumes	Mâche aux croûtons (circuit-court)		Céleris sauce gribiche (circuit-court)	Betterave cuite à la vinaigrette bio
Plat	Beaufilet de colin au citron vert(circ.court) Filet de dinde roti au jus(circuit-court)	Gratin de crozet à la courge(plat complet) Crozets au jambon* (plat complet)		Nugget's de blé (circuit-court)	Poulet sauce bressane bio Dos de colin MSC au beurre blanc(c-court)
Accompagnement	Haricot beurre persillé			Carottes au beurre bio	Pomme de terre vapeur bio
Laitage	Yaourt nature nova	Fromage blanc bio		Yaourt aromatisé danone	Petit nova aromatisé bio
Dessert	Pomme (circuit-court) bio	Compote pomme framboise		Galette des rois (circuit-court)	Clémentine bio

* = Plat avec du porc



MENUS DU 10/01/2022 AU 14/01/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 10/01/2022	Mardi 11/01/2022	Mercredi 12/01/2022	Jeudi 13/01/2022	Vendredi 14/01/2022
Entrée	Salade bretonne	Carottes rapées (circuit-court) bio		Roulade de volaille Acras de morue	Mélange tendre pousse (circuit-court)
Plat	Cordon bleu de volaille(circuit-court) Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court)	Boeuf sauce barbecue (circuit-court) bio Pané sarrasin/lentilles aux poireaux (circ-court)		Filet de lieu MSC à la sicilienne(c-c) Roti de porc* au jus (circuit-court)	Croque au fromage (circuit-court)
Accompagnement	Pates papillons	Gratin de potiron (circuit-court) bio		Epinards bio	Petits pois bio
Laitage	Coulommiers à la coupe	Yaourt les 2 vaches nature bio		Petit nova aromatisé	Brie à la coupe
Dessert	Kiwi	Tarte aux pommes bio		Compote de pommes (circuit-court)	Crème dessert vanille

* = Plat avec du porc



MENUS DU 17/01/2022 AU 21/01/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 17/01/2022	Mardi 18/01/2022	Mercredi 19/01/2022	Jeudi 20/01/2022	Vendredi 21/01/2022
Entrée	Surimi mayonnaise Friand à la viande*	Salade nantaise (circuit-court)		Betterave rouge et maïs vinaigrette bio	Taboulé bio
Plat	Tortilla galette sauce sicilienne Effilochée de poulet aux épices(circuit-court)	Pané moelleux au gouda		Sauté de boeuf marengo bio Moules à la crème	Tarte au fromage
Accompagnement	Gratin de brocolis bio	Lingots sauce tomate		Riz bio	Salade verte (circuit-court)
Laitage	Danone nature	Samos		Petit nova aromatisé bio	Morbier AOP
Dessert	Pomme	Salade de fruits crus et cuits		Kiwi bio	Liégeois vanille caramel

* = Plat avec du porc



MENUS DU 24/01/2022 AU 28/01/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 24/01/2022	Mardi 25/01/2022	Mercredi 26/01/2022	Jeudi 27/01/2022	Vendredi 28/01/2022
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte bio	Carottes rapées (circuit-court) bio		Salade de riz	Concombre façon Chlada
Plat	Poulet aux olives (circuit-court) bio Beaufilet de colin sauce aïoli (circuit-court)	Roti de veau au jus (circuit-court) Poisson pané (circuit-court)		Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)	Couscous poulet et merguez Couscous au poisson MSC
Accompagnement	Pomme de terre vapeur bio	Chou-fleur en gratin		Epinards bio	Semoule bio
Laitage	Yaourt au sucre de canne bio	Petit suisse sucré		Velouté fruits	Buchette mélange à la coupe
Dessert	Pomme (circuit-court) bio	Tarte au sucre (circuit-court)		Poire	Biscuit aux amandes effilées

* = Plat avec du porc