

# Menu du 20 decembre au 21 janvier 2022

## Semaine du 20 decembre au 24 decembre 2021

Salade féta/Noix 5+2 Boulette de bœuf à la tomate frites Fromage blanc <i>pain emmental jus de pommes</i>	Bisque de homard 4+5+6 Omelette au croutons 1 Salade verte Fruits de saison <i>Clémentines pluïetis vanille</i>	Betteraves vinaigrette Rôti de porc braisé Poêlée de légumes Tarte chocolat 3+5+1 <i>5 Fromage blanc, 3 Napolitain</i>	Salade composée Poulet roti purée de patate douce Compote de poires <i>5 liegeois chocolat jus d'orange</i>	Saucisson à l'ail Lasagnes au saumon 5+4+3 *** yaourt aromatisé 5 <i>Pik et croc Oasis</i>
---	---	--	---	--

## Semaine du 27 decembre au 31 decembre 2021


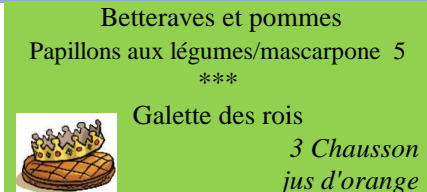




vacances









colaires





## Semaine du 3 janvier au 7 janvier 2022

 Soupe de légumes Cordon bleu 5 Haricots verts persillés Clémentines <i>5 yaourt à boire 3 petits beurre</i>	 Betteraves et pommes Papillons aux légumes/mascarpone 5 ***  Galette des rois <i>3 Chausson jus d'orange</i>	 Sardine au citron 4 Longe de porc tex mex Choux fleur persillés <i>5 Chanteneige, tarte aux pommes 3 3 cake 5 yaourt nature sucré</i>	 Taboulé 3 Veau marengo Céréales à l'indienne 3 Mont blanc vanille 5 <i>Yaourt aux fruits Sablés des Flandres</i>	 Salade de chevre au miel 5 Saumon aux poireaux 5+4 Poêlée méridionale Banane <i>3 Pain, confiture Jus d'ananas</i>
--	---	--	--	--

## Semaine du 10 janvier au 14 janvier 2022

 Crêpe fromage 3+5 Sauté de poulet au cidre Ecrasé de légumes verts Fromage blanc aux fruits 5 <i>3 Pain, Kiri</i>	 Œufs vinaigrette 1 Rougail de saucisse Riz créole 5 Mimolette, pomme <i>5 Yaourt arôme madeleine</i>	 Salade Landaise Rôti de bœuf Pommes sautées 5 Millefeuille <i>banane 3 Petits ecoliers</i>	 Soupe de carottes au curry 5 Gratin de pdt/butternut et choux 5 ***  Ile flotante 5+1 <i>3 pluïetis vanille 5 Suisses natures sucrés</i>	 Saucisson sec filet de lieu sauce vin blanc 4 Galettes de légumes 1 5 Ptit louis, ananas <i>3 Pain, chocolat</i>
--	--	---	---	--

## Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

 Pizza 3+5 Escalope de porc cajun Carottes au curcuma Clémentine <i>3 pain, pâte à tartiner Jus d'orange</i>	 Avocat vinaigrette Tajine de mouton Couscous parfumé Suisses fruités 5 <i>Compote de pom/poires jus de raisin</i>	Crème dubarry 5 Escalope de veau poêlée Gratin de blettes et p de terre 5 5 Brie, corbeille de fruits <i>3 Pain, emmental 5 Jus de fruits</i>	Mousse de foie 1 Poulet au vinaigre Duo de choux creme chocolat <i>Croissant sirop de grenadine</i>	Carottes aux amandes 2+11 Paella 6+7 *** Pomme <i>5 Yaourt nature sucré 3 cake aux fruits</i>
--	---	---	---	---

 produit bio

poisson frais



viande bovine française

porc igp



volaille française

menu végétarien



1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes  
Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

\*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

\*mélange de céréales (epautre, lentilles, tournesol, blé)

pain bio servi tous les jours

la cuisine est labélisée ecocert 2021

