

# Menus du 2 au 13/01/23

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6/ 01		<p>Macédoine / surimi Salade verte à l'emmental Potage</p> <p>Paupiette de veau Aile de raie au citron</p> <p>Purée Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Chou rouge aux pommes Carottes râpées Potage</p> <p>Jambon grill Hachis VG</p> <p>Haricots blancs Gratin de navets</p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisu orange Crème spéculoos</p>	<p>Tarte aux oignons Feuilleté fromage</p> <p>Filet de poisson frais chorizo parmesan Encornets américaine</p> <p>Brocolis Épinards</p> <p>Riz au lait chocolat Crème anglaise</p> <p>Brioche des rois</p>
Du 9 au 13 /01	<p>Pizza Salade de pomme de terre Potage</p> <p>Poulet rôti Sauté de lapin</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Céleri / bacon Salade de mâche au chorizo</p> <p>Rougail saucisse Filet de poisson frais</p> <p>Riz long Blé Louisiane</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Avocat vinaigrette Salade d'endives aux noix Potage</p> <p>Blanquette de veau Riz cantonnais</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse chocolat Gâteau marbré</p>	<p>Rillettes Terrine de campagne</p> <p>Filet de poisson frais sce poivrons Boudin noir</p> <p>Carottes braisées Pomme cuite</p> <p>Fromage Semoule au lait</p> <p>Fruits de saison</p>

**Desserts sucrés**  
**Produits laitiers**  
**Féculents**  
**Plat protidique, Végétarien**  
 Légumes et fruits crus  
 Légumes et fruits cuits

origine des viandes : FRANCE  
 fruits frais présentés à tous les repas  
 menus sous réserve de variation fonction des approvisionnements



N. BRUNET

Gestionnaire