

Menus du mois de Janvier 2020

salade de choux fleurs	soupe de poissons + croûtons + gruyère râpé	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	salade verte + leerdammer zig-zag	
cannelloni	steak haché de vollaile jus		tajine végétale	poisson frais beurre citron
salade verte	petis pois – carottes		semoule + pois chiches	beignets de choux fleurs
compote pommes-fraises	galette des rois		suisses naturels sucrés	Tome nature Bleu Blanc Coeur à la coupe fruits de saison
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
13-janv.	14-janv.		16-janv.	17-janv.
	carottes râpées vinaigrette	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	potage local	rillettes cornichons
omelette nature Bleu Blanc Coeur	poisson sauce américaine		chili végétal	blanquette de veau
purée d'épinards	coquillettes beurre		riz + haricots rouges	carottes vichy
fromage fondu	yaourt nature sucré Bio		petits suisses aromatisés	fruits de saison
fruit de saison				
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
20-janv.	21-janv.		23-janv.	24-janv.
salade de pommes de terre – crudités	potage local	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert		beignets de crevettes
légumes sautés au boulgour et lentilles corail	poisson frais pané – citron		poulet rôti Bleu Blanc Coeur	sauté de bœuf local aux oignons
	purée de pommes de terre		flageolets et carottes	riz asiatique
	fromage blanc		Port Salut à la coupe	ananas au sirop
compote de pommes			fruits de saison	
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
27-janv.	28-janv.		30-janv.	31-janv.
potage local		hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	céleri rémoulade	salade haricots verts – maïs
colombo de dinde	saucisses Bleu Blanc Coeur		coeurs de blé à la Louisiane	rôti de bœuf local + jus
mojhettes Bio	céréales gourmandes		Blé + fèves	frites
	yaourt fermier nature sucré			
pêches au sirop			compote pommes poires	crêpes