



Menus du 06 au 12 Janvier 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12	
D E J E U N E R	Betteraves à l'échalote *** Emincé de volaille sauce estragon *** Riz créole Choux de Bruxelles *** Petit moulé nature *** Mousse au chocolat	Chou blanc haché au miel *** Pennes à la carbonara Vache qui rit *** Galette des Rois	Carottes râpées vinaigrette *** Cuisse de poulet rôtie *** Pommes de terre sautées Haricots verts *** Brie *** Fruit de saison	Roulade de volaille aux olives *** Boulettes de veau sauce piquante *** Flageolets au jus Carottes persillées Yaourt *** Délice abricots	Céleri rémoulade *** Filet de colin meunière et citron *** Pâtes Courgettes sautées Carré de l'Est *** Compote de fruits	Salade verte *** Andouillette à la moutarde *** Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé *** Fruit de saison	Croisillon au fromage *** Chili con carne Tomme blanche *** Paris Brest	
	D I N E R	Salade verte *** Hachis Parmentier *** Yaourt aux fruits	Potage Saint Germain *** Beignets de calamars Ratatouille *** Compote de pommes	Blé à la cantonnaise (haricots rouges, champignons, petits pois, légumes) *** Pavé demi sel *** Flan nappé caramel	Potage cultivateur *** Croque Monsieur Salade verte *** Fruit de saison	Salade de riz *** Polpetonne sauce tomate Chou fleur persillé *** Crème aux fruits confits	Potage Crécy *** Emincé de poulet sauce asiatique Poêlée de légumes *** Liégeois vanille	Quenelles de brochet au fumet de poisson Gratin d'épinards en branches *** Rondelé ail et fines herbes *** Fruit de saison



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale