

" MENU DU JOUR "

lundi 13 janvier 2025
DÎNER

1 Entrées

Salade de pâtes
Samoussa aux légumes



2 Plats

Omelette aux herbes
Boulettes de bœuf sauce tomate

3 Garnitures

Haricots beurre à l'échalote
Boulgour

4 Produits Laitiers

Pont l'évêque
Fromage blanc

5 Desserts

Fruit de saison
Panna cotta aux fruits rouges

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade de pâtes

Omelette aux herbes

Haricots beurre à l'échalote

Pont l'évêque

Fruit de saison

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mardi 14 janvier 2025
DÎNER

1 Entrées

Salade verte et croustons
Velouté de petits pois



2 Plats

Tomate farcie

3 Garnitures

Riz

4 Produits Laitiers

Fromage ail et fines herbes
Yaourt nature

5 Desserts

Salade d'agrumes
Compote sans sucre ajouté

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade verte et croustons

Tomate farcie

Riz

Fromage ail et fines herbes

Salade d'agrumes

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mercredi 15 janvier 2025
DÎNER

1 Entrées

Céleri rémoulade
Jambon blanc cornichon



2 Plats

Filet de poisson au curry
Escalope de dinde au romarin

3 Garnitures

Brocoli sauté
Gratin de patates douces

4 Produits Laitiers

Camembert
Comté

5 Desserts

Quatre quarts aux pommes
Fruit de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Céleri rémoulade

Filet de poisson au curry

Brocoli sauté

Camembert

Quatre quarts aux pommes

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

jeudi 16 janvier 2025
DÎNER

1 Entrées

Carottes râpées
Pomelos



2 Plats

Hot dog

3 Garnitures

Potatoes

4 Produits Laitiers

Yaourt aromatisé
Tomme au lait pasteurisé

5 Desserts

Salade de fruits de saison
Pêche au coulis

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Carottes râpées

Hot dog

Potatoes

Yaourt aromatisé

Salade de fruits de saison

Bon appétit !

