



# Menu du 10 au 14 janvier 2022

## Lundi 10 janvier 2022




Pâté en croûte/ Pâté de campagne/  
Avocat au thon 





Gigot d'agneau/Emincé de bœuf au chorizo   
Choux vert braisé  / Flan de légumes 

Petits suisses aux fruits / Œufs au lait  
Fruits de saison 




## Mardi 11 janvier 2022



Duo de carottes et céleri râpés   
Champignons à la grecque   
Carottes aux pommes 


Parmentier de légumes et lentilles  « Fait Maison »  
Gratin d'œufs béchamel  « Fait Maison »  
Pommes de terre au paprika  « Fait Maison » 

Fromages  
Compote de fruits

## Jeudi 13 janvier 2022



Radis rose / Céleri rémoulade à la moutarde à  
l'ancienne / Chou rouge au jambon 




Filet de poisson à la ciboulette / Cœur de merlu aux  
champignons et lardons  « Fait Maison »  
Gratin de chou fleur / Purée de carottes  « Fait Maison »



Yaourt brassé bio   
Beignet chocolat noisette / Pomme / Framboise



## Vendredi 14 janvier 2022

Asperges blanches à la vinaigrette /  
Fonds d'artichaut / Crème de potiron  « Fait Maison » 

Echine de porc bio   
Escalope de dinde   
Mogettes de Vendée bio / Lentilles bio 

Chèvre cendré / Fromage frais   
Fruits de saison 

La Gestionnaire,

Le Principal,

M.Y. DIOP



A. VINCENT