

DU 3 AU 7  
JANVIER 2022



LUNDI 03

FEUILLETE FROMAGE

EMINCE DE DINDE  
FAÇON KEBAB  
SAUCE BLANCHE



Frites

FROMAGE BIO



COMPOTE DE FRUITS

MARDI 04

CAROTTE RAPEE LOCAL  
A LA CARDAMONE  
OU  
CONCOMBRE   
A LA CREME D'ANETH

STEACK HACHE  
SAUCE POIVRE



HARICOTS BEURRE

FROMAGE



LIEGEOIS

JEUDI 06

MACEDOINE MIMOSA  
OU  
ASPERGE  
A LA CREME DE  
FRAMBOISE

OMELETTE NATURE



COQUILLETTE A  
L'EMMENTAL

YAOURT AUX FRUITS

FRUITS DE SAISON

VENDREDI 07

SALADE DE RIZ  
AU SURIMI

POISSON PANE FRAIS

PETITS POIS / CAROTTES

PETIT SUISSE

GALETTE DES ROIS  
OU  
FRANGIPANE MAISON

Non, ce n'est pas encore le  
moment pour faire  
un régime...  
La galette des rois arrive !



Haute qualité environnementale



Viande de France



Pêche durable



Produit bio



Produit local



Appel d'origine protégée ou contrôlée

La gestionnaire

J. MOURGUES



Les menus sont établis sous réserve de modification liée à l'approvisionnement.

La Principale

C. MACHALA

