



Menus janvier 2024

	Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Entrée	Pâté de campagne	Salade de Boulgour	Pamplemousse	Celeri rave/Chou rouge
Plat Accompagnement	Raviolis	Dos de colin à l'indienne	Bœuf braisé	Oeuf bénédicte
		Navets persillés	Purée	Riz Emmental
Dessert	Kiwi	Yaourt	Galette des rois frangipane	Orange
	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	Chou Blanc Mimolette	Blé aux deux olives	Salade PDT thon olives	Salade bleu et comté
Plat Accompagnement	Pavé de Hoki sauce citron	Pot au feu de bœuf	Filet de poulet grillé	Spaghetti bolognaise végétarienne
	Riz créole	Julienne de légumes	Flan de carotte au cumin	Poêlée de légumes
Dessert	Ananas	Crème dessert caramel	Eclair au chocolat	Banane
	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrée	Salade composée	Salade betterave gouda	Flammekueche	Carotte râpée
Plat Accompagnement	Emincé de bœuf au paprika	Palette à la diable	Filet de saumon au beurre blanc	Omelette au fromage
	Poêlée bretonne	Purée de pois cassé	Haricots beurre	Pommes de terres rissolées
Dessert	Semoule raisin/caramel	Fruit de saison	Compote de fruits de saison	Salade de fruits
	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrée	Choux blanc dès de jambon	Salade chinoise (carotte, vermicelle de riz, chou)	Macédoine mayonnaise	Œuf cocktail
Plat Accompagnement	Roti de bœuf	Sauté de poulet sauce soja	Dos de colin au beurre blanc	Tartiflette pdt champignons
	Duo blé/champignons	Riz cantonais	Fondue de poireau	Salade batavia
Dessert	Flan praliné	Tartelette au litchis	Kiwi	Tarte aux pommes

* La majorité de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, d'un approvisionnement local et de circuits de proximité.

* Les repas sont faits maison et confectionnés à Serres sur Arget.

* Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement et de l'offre locale.

* La viande est d'origine française.