

	03 /01/2022	10/01/2022	17/01/2022	24/01/2022	31/01/2022	07/02/2022
L U N D I	Soupe de légumes Omelette PDT Fromage Fruit	Betteraves rouges Quenelles sauce aurore Riz Compote	Salade verte Cannellonis ricotta/épinards Compote Gâteau sec	Fondu creusois Frites Salade verte Glace	Salade de quinoa Œufs brouillés Brocolis Fromage Banane	Pâté de PDT Salade Tiramisu chocolat
	04/01/2022	11/01/2022	18/01/2022	25/01/2022	01/02/2022	08/02/2022
M A R D I	Salade endives/ thon Parmentier de poissons Fromage Crème vanille	Salade verte/ œuf mimosa Steak haché Frites Salade de fruits	Saucisson/ mousse de foie Pot au feu et ses petits légumes Flognarde aux pommes	Potage Petit salé Lentilles Fromage Fruits	Salade composée Blanquette Riz Flan chocolat	Betteraves/ cœurs de palmier Emincé de porc Gnocchis au potiron Tarte tatin/glacée vanille
	06/01/2022	13/01/2022	20/01/2022	27/01/2022	03/02/2022	10/02/2022
J E U D I	Velouté Cordon bleu Petits pois/ carottes Galette des rois	Potage vermicelle Saucisses/ lentilles Fromage Mousse au chocolat	Brandade de morue Salade Fromage Salade de fruits Gâteau sec	Carottes râpées Boudin Pommes/purée de PDT Fromage Crème dessert	CHANDELEUR Crêpes jambon/fromage Salade Crêpes sucrées	Coleslaw Couscous de poissons Fromage Fruits au sirop
	07/01/2022	14/01/2022	21/01/2022	28/01/2022	04/02/2022	11/02/2022
V E N D R E D I	Lasagnes Salade Fromage blanc et coulis	Salade de PDT Aile de raie Flan de carottes Crème anglaise/ creusois	Potage Aiguillettes de canard PDT / navets Marbré au chocolat	Velouté de potiron Poisson pané Gratin de pâtes Yaourt	Salade de pâtes Papillote de poisson Légumes Fromage Clémentine	Potage Steak haché Frites Banane/ chocolat

Toutes les viandes sont d'origine françaises, les œufs et les légumes sont des produits locaux.