





MENU n° 17 du 22 au 26 janvier 2024

Nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans les menus : gluten, œufs, arachide, fruits à coque, graines de sésame, crustacés...etc

Lundi 22 janvier

Feuilleté au fromage
ou Crêpes aux champignons

 **Bœuf bourguignon**
 **Pommes de terre vapeur**
Carottes persillées

Fromage à la coupe




Fruits



Mardi 23 janvier

MENU VEGETARIEN

 **Salade verte lyonnaise**
ou **Pamplemousse**

 **Pâtes** aux petits légumes
Poêlée de champignons
sauce soja et balsamique


Fromage portion



Crème dessert au chocolat
ou à la vanille ou au caramel
ou Liégeois au chocolat

Jeudi 25 janvier

 **Betteraves aux noix**
ou **Champignons à la grecque**

Paupiette de dinde
sauce moutarde à l'ancienne
 **Haricots blancs à la tomate**
Ratatouille


Yaourt

 **Cocktail de fruits au sirop**
ou **Dés de pommes**

Vendredi 26 janvier

Salade de mâche dés d'emmental
ou **Chou blanc et maïs**



Brochette de poisson meunière
 **Pâtes au beurre**
Epinards à la crème

Fromage portion



ou **Brownie crème anglaise**
Tarte aux poires bourdaloue

Ce menu a été élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne Amandine SCHMIDT

La Principale,
P. COURSDON

L'Adjoint Gestionnaire,
E. ROUX

Le Chef de Cuisine,
G. HEROUARD