



## MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

	DU 3 AU 9 JANVIER	DU 10 AU 16 JANVIER	DU 17 AU 23 JANVIER
LUNDI	FEUILLETE AU FROMAGE RIZ A LA PROVENCALE  FROMAGE BLANC AU SUCRE FRUIT DE SAISON VG	SALADE DE CAROTTES RAVIOLES AUX LEGUMES  YAOURT FRUIT DE SAISON VG	SALADE VERTE COQUILLETES NAPOLITAINES  BABYBEL YAOURT A LA FRAISE VG
MARDI	VELOUTE DE CAROTTES  STEACK HACHE LOCAL GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE ECLAIR A LA VANILLE	QUICHE LORRAINE  ESCALOPE DE DINDE FORESTIERE PUREE DE POMMES DE TERRE BIO FAISSELLE AU SUCRE COMPOTE DE POMMES	MENU ORIENTAL  SALADE DE POIVRONS COUSCOUS AU POULET FROMAGE PATISSERIE ORIENTALE/THE MENTHE
JEUDI	SALADE VERTE AUX OLIVES BLANC DE POULET GRILLE RIZ  FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS	SALADE COMPOSEE LASAGNES BOLOGNAISES  FRUIT DE SAISON YAOURT VANILLE	SALADE NICOISE PAUPIETTE DE VEAU CAROTTES VICHY FROMAGE FRUIT
VENDREDI	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO FILET DE POISSON MEUNIERE BROCOLIS FROMAGE GATEAU A LA VANILLE  	SOUPE DE POMMES DE TERRE/CAROTTES FILET DE COLIN AU BEURRE PERSILLE TOMATES PROVENCALES FROMAGE FRUIT DE SAISON  	SOUPE DE VERMICELLES FILET DE POISSON AUX HERBES CHOU ROMANESCO FROMAGE DE NOS REGIONS COMPOTE DE POMMES  