

Menu conseil selon plan alimentaire

Fruits et Légumes cuits
 Fruits et Légumes crus
 Poissons ou fruits de mer
 Viande bœuf, agneau, veau
 Œufs, volaille ou porc
 Féculents
 Produits laitiers, Produits sucrés










Semaine du 17 au 21 janvier 2022

***Le chef et son équipe
 vous souhaitent un bon appétit !***

Menus réalisés en collaboration avec notre diététicienne



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Potage cultivateur	 Salade de riz au thon	Entrées du jour	Salade verte et mimolette	Céleri rémoulade
 Sauté de veau tomate et oignons grillés	 Omelette au fromage	 Demi coquelet rôti	Penne à la bolognaise végétale	 Filet de hoki meunière
Pommes parisiennes persillées	Poêlée de légumes	Grenailles rôties		Ratatouille provençale
 Pommes de terre gratinées	Omelette au fromage			Blé à la brunoise de légumes
 Yaourt aux fruits Perce Neige®	Fromages de région	Plateau de fromages	Ile flottante	 Saint Nectaire
Fruits au sirop	Fruits de saison	Ananas au sirop	Fruits de saison	 Quatre quarts aux pommes

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.