

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 23 au 27 janvier 2023



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



LUNDI	MARDI <i>Nouvel an chinois</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œufs durs mayonnaise	Mini samoussa aux légumes	Buffet des entrées	 Coleslaw 	 Salade franc-comtoise
Cappelletti aux 5 fromages Crème de pesto	 Haut de cuisse de poulet soja miel 	 Jambon braisé	 Sauté de veau à la tomate	 Filet de saumon aux baies roses
	Riz cantonais	 Gratin de  pommes de terre	 Haricots verts persillés	 Pommes vapeur
	 Riz aux petits légumes		 Sauté de légumes aux haricots blancs	Poêlée de céréales
 Yaourt aromatisé au lait entier	 Camembert moulé à la louche	 Crème vanille 	Fromage blanc brassé 	 Bûche de fromage
 Fruits de saison	Mousse au chocolat noir	 Fruits de saison	Cake 	 Fruits de saison

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.