

# Menu du 24 au 28 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats PAI sans allergènes	<b>PETIT MALIN</b>	<b>PETIT OGRE</b>	<b>MENU DU CHEF</b>	<b>TRADITION</b>	<b>CLEFS DES CHAMPS</b>
2ème entrée self/primaire	Taboulé (semoule  )	Sardines beurre	 Velouté de légumes verts	Chou rouge vinaigrette	Salade verte et thon
Entrée	Salade de torsades  au surimi	Céleri  rémoulade		Radis émincés à la crème	 Betteraves cubes
2ème plat protidique self/primaire	Escalope viennoise	Tortellinis ricotta-épinards sauce crème	 Steak haché sauce forestière	Couscous végétarien (carottes  , courgettes  , navets, pois chiches) Semoule 	 Filet de hocky
Plat protidique					
2ème Garniture accompagnement self/primaire	 Haricots verts		 Petits pois		 Fondue de poireaux-carottes
Garniture accompagnement					
2ème produit laitier self/primaire	 Fromage blanc aromatisé	 Camembert	Comté	Boursin	 Saint moret
Produit laitier	 Petit Suisse aromatisé	 Emmental	Leerdamer	 Gouda	 Tome grise
2ème dessert self/primaire	 Orange	 Liégeois chocolat	 Pomme	 Salade de fruits Arlequin	Far aux pommes
Dessert	Salade du terroir (pomme et poire)	 Compote pomme	 Banane	 Crème dessert vanille	



Pain , beurre , fruit

Pain au lait , yaourt aromatisé

Gâteau , brique de lait

Pain , kiri

Gâteau , fromage blanc

Sous réserve d'approvisionnement.