














































 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 Plat végétarien  
 \* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande

  
**Menu Bio**  
 1 produit bio/jour  
**DU 24/01/2022 AU 28/01/2022**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 24	mardi 25	Menu italien mercredi 26	jeudi 27	Menu marocain vendredi 28
<b>ENTRÉES</b>	1  Velouté de butternut (circuit-court)  2  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte  	1  Carottes rapées (circuit-court)   2  Endives aux noix(circuit-court)	1  Coeur de laitue(c.court) et sa vin.d'olives 	1  Salade de riz  2  Salade d'ébly 	1  Salade verte(c-c) vinaigrette au miel 2  Concombre façon Chlada 
<b>PLATS</b>	1  Beaufilet de colin sauce aïoli (circuit-court)  2  Emincé de volaille aux olives (circuit-court) 	1  Roti de veau au jus (circuit-court)  2  Poisson pané (circuit-court)	1  Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)(cir.court)  2  Cappelliti 5 fromages sce aurore (plat complet) 	1  Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)  2  Jambon grillé* (circuit-court) 	1  Couscous poulet et merguez  2  Couscous au poisson MSC 
<b>Accompagnement</b>	1  Pommes sautées	1  Chou-fleur en gratin 		1  Epinards  	1  Semoule   
<b>LAITAGES</b>	1 Yaourt fermier Désiris à la fraise (circ-court) 2 Tome grise à la coupe	1 Rouy à la coupe 2 Petit suisse sucré	1 Gorgonzola à la coupe AOP 2 Fromage blanc 	1 Cantal à la coupe AOP 2 Velouté fruits	1 Pate lisse au coulis de fruits exotiques 2 Buchette mélange à la coupe
<b>DESSERTS</b>	1 Clémentine 2 Pomme	1 Tarte au sucre (circuit-court) 2 Roulé chocobar (circuit-court)	1 Panacotta au caramel  2 Tarte au citron	1 Poire 2 Kiwi	1 Biscuit aux amandes effilées   Pour tous les anniversaires du mois