

Semaine du **30 janvier 2023** au **5 février 2023**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Samedi</b>	<b>Dimanche</b>
	30 janvier 2023	31 janvier 2023	1 février 2023	2 février 2023	3 février 2023	4 février 2023	5 février 2023
	Ste MARTINE	Ste MARCELLE	Ste ELLA	PRÉSENTATION CHANDELEUR	St BLAISE	Ste VÉRONIQUE	Ste AGATHE
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Céleri rémoulade	Asperges	Salade Piémontaise	Choux-Fleurs vinaigrette	Carottes râpées	Champignons à la grecque	Salade Californienne
	Dos de cabillaud	Chipolatas	Boules de bœuf	Sauté de dinde à l'estragon	Moules à la sicilienne	Steak de veau sauce moutarde	Tajine d'agneau
	Riz basmati	Pommes rissolées	Ratatouille	Pâtes fraîches	Pommes dauphines	Purée d'haricots verts	Bleu de Bresse
	Livarot Mirabelles au sirop	Gervita aux fruits	Six de Savoie Pomme	Camembert Crêpe au sucre	Comté Mandarine	Cantadou Compote	Tiramisu
S O I R	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage cresson	Potage	Potage
	Pané fromager Carottes Vichy	Quenelles de poisson	Tarte au fromage maison	Poêlée campagnarde aux lardons	Tian de légumes	Pâtes au thon	Nuggets de poulet sauce tartare
	Samos	Haricots beurre	Fondue de poireaux	Cantafrais	Jambon blanc	Rondelé au poivre	Riz aux petits légumes
	Semoule au lait	Mousse au citron	Petit suisse Compote tous fruits	Pêche au sirop	Chanteneige Flamby vanille	Compote d'abricots	Kiri Faisselle au sucre

*(Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises)*Menu visé par la  
diététicienne et le  
service restauration**BON APPETIT !!!**

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E 220 à E228)