

# Menus du 22 au 26 janvier

Menu  
végétarien

Lundi

Salade coleslaw  
Radis **beurre**  
**Chili sin carné**  
Riz pilaf  
Yaourt ou fromage  
Compote  
Pêche au coulis de fraise

Fait maison :  
la préparation des repas  
se fait en cuisine,  
essentiellement  
à partir de produits frais.

Mardi

Surimi mayonnaise  
Feuilleté au fromage  
**Cuisse de poulet rôtie**  
Cœur de blé  
Yaourt ou fromage  
Fromage frais aux fruits

Jeudi

Salade piémontaise  
Salade de pâtes aux crevettes  
**Sauté de porc colombo**  
**Côte de porc sauce charcutière**  
**Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne**  
Haricots verts  
Yaourt ou fromage  
**Choux à la chantilly**

Vendredi

Salade de pignons et jambon  
**Brandade de poisson**  
Salade verte  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison

Codes couleurs :  
(pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)  
Fruits et légumes, matières grasses, féculents,  
viandes, poissons, œufs, produits laitiers, produits sucrés

Le Principal : Stéphane YBERT

La Gestionnaire Adjointe : Catherine CAILLON

Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées .  
Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons .