

Semaine du 6 janvier au 12 janvier 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 6.1.	Potage aux flocons d'avoine Entrecôte de boeuf grillée Beurre Café de Paris Pommes de terre au four Choux de Bruxelles Compote de poires	Potage aux flocons d'avoine Gratin de pommes de terre et reblochon Salade de haricots verts Compote de poires
Mardi 7.1.	Crème de poireaux Saucisson vaudois Moutarde (portion) Lentilles vertes Salade verte et céleri-pomme Yoghourt fraise	Crème de poireaux Tajine de légumes et pois chiches Semoule de couscous Salade verte et céleri-pomme Yoghourt fraise
Mercredi 8.1.	Crème de pois jaunes Filet de limande tempura Sauce froide aux fines herbes Pommes de terre vapeur Poireaux à la crème Salade de fruits exotiques	Crème de pois jaunes Omelette nature Sauce verte Pommes de terre vapeur Poireaux à la crème Salade de fruits exotiques
Jeudi 9.1.	Crème de légumes Tagliatelle Sauce bolognaise maison Fromage râpé Salade évasion Mandarines	Crème de légumes Emincé de quorn au curry Tagliatelle Salade évasion Mandarines
Vendredi 10.1.	Crème de courge Filet de truite meunière Sauce grenobloise Riz basmati Rutabaga et carottes Yoghourt vanille	Crème de courge Risotto aux courgettes, tomates et lentilles corail Salade verte Yoghourt vanille
Samedi 11.1.	Crème de céleri-pomme Demi coquelet rôti Sauce au vin rouge Spirales Salade batavia et trévisse Compote d'ananas	Crème de céleri-pomme Ravioli aux légumes Sauce aux champignons Fromage râpé Salade batavia et trévisse Compote d'ananas
Dimanche 12.1.	Crème de brocoli Polpette de veau à la tomate et sauge Polenta Courgettes sautées Tiramisu	Crème de brocoli Escalope viennoise végétarienne Sauce aux petits légumes Polenta Courgettes sautées Tiramisu

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.