

Semaine du 27 janvier au 2 février 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 27.1.	Crème de maïs doux Rôti de porc Cléopâtre Sauce au miel Croquettes de pommes de terre Haricots secs étuvés Salade de kiwis en dés	Crème de maïs doux Boulettes végétariennes Sauce crème aux légumes Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Salade de kiwis en dés
Mardi 28.1.	Crème de poireaux Ballotine de poulet farcie aux pruneaux Jus à la sauge Blé aux légumes Crème à la vanille	Crème de poireaux Risotto d'épeautre aux fèves et marrons Salade de courgettes crues Crème à la vanille
Mercredi 29.1.	Consommé brunoise Attriaux de porc braisés Nouilles campagnardes Fondue de poireaux Compote de poires	Bouillon de légumes Oeufs pochés Sauce aurore Nouilles campagnardes Fondue de poireaux Compote de poires
Jeudi 30.1.	Crème aux fines herbes Epaule de veau rôtie Sauce à l'estragon Pommes de terre au four Carottes Vichy Salade de fruits frais	Crème aux fines herbes Emincé de tofu au basilic Pommes de terre au four Carottes Vichy Salade de fruits frais
Vendredi 31.1.	Crème de légumes Dos de cabillaud poché Sauce dieppoise Riz de Camargue Salade de chou rouge crue Mille-feuilles	Crème de légumes Risotto verde Fromage râpé Salade de chou rouge crue Mille-feuilles
Samedi 1.2.	Crème de pois jaunes Sauté de boeuf au poivre Rösti Epinards à la crème Myrtilles au sucre	Potage purée de légumes Boulettes de pois Sauce au curry Couronne de couscous Salade verte Myrtilles au sucre
Dimanche 2.2.	Potage fermière Filet de canette Sauce brune à l'orange Penne Salade batavia Brownies	Potage fermière Gratin de polenta aux aubergines et tofu Salade batavia Brownies

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.