

LUNDI 03 JANVIER	MARDI 04 JANVIER	MERCREDI 05 JANVIER	JEUDI 06 JANVIER	VENDREDI 07 JANVIER	SAMEDI 08 JANVIER	DIMANCHE 09 JANVIER
BETTERAVES BIO VINAI-GRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT VANILLE	PATE EN CROUTE FILET DE COLIN SAUCE NANTAISE POELEE DE LEGUMES/PV PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	QUICHE AU THON EMINCE DE DINDE AUX EPICES HARICOTS BEURRE PER-SILLES/PV PLATEAU DE FROMAGES PECHES AU SIROP	CELERI VINAIGRETTE PALETTE DE PORC AU JUS EPINARDS HACHES/PV PLATEAU DE FROMAGES GALETTE DES ROIS	SALADE DE CRUDITES OLIVADE DE BŒUF RIZ CANTONNAIS PLATEAU DE FROMAGES FLAN AU CAMEL	PATES EN COULEUR POULE AU POT FROMAGE POIRE CHOCOLAT	MOUSSELINE DE LEGUMES MIJOTE D'AGNEAU HARICOTS BLANCS CUISINES FROMAGE CHOU A LA CREME FRUIT
LUNDI 10 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	MERCREDI 12 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER	SAMEDI 15 JANVIER	DIMANCHE 16 JANVIER
MUSEAU VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA MACARONIS BIO PLATEAU DE FROMAGES CLEMENTINES	POTAGE ST GERMAIN/POMELOS PAUPIETTE DE VEAU GRATIN DE BUTTERNUT PLATEAU DE FROMAGES BANANE BIO	CAROTTES RAPEES ROTI DE PORC A L'ITALIENNE PETITS POIS/PV PLATEAU DE FROMAGES GALETTE FEUILLETEE AUX POMMES	QUICHE AUX FROMAGES DAUBE DE BŒUF SALSIFIS/PV PLATEAU DE FROMAGES YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	BETTERAVES VINAI-GRETTE BLANQUETTE DE POISSON SEMOULE ET LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES CREME BISCUIT SPECULOOS	POIREAU A LA VINAIGRETTE TRIPES A LA MODE DE CAEN PUREE DE PATATES DOUCES FROMAGE FRUIT DE SAISON	BOUCHEE AUX FRUITS DE MER GIGOLETTE DE LAPIN POELEE FORESTIERE FROMAGE GATEAU NANTAIS FRUIT
LUNDI 17 JANVIER	MARDI 18 JANVIER	MERCREDI 19 JANVIER	JEUDI 20 JANVIER	VENDREDI 21 JANVIER	SAMEDI 22 JANVIER	DIMANCHE 23 JANVIER
VELOUTE DE LEGUMES AU KIRI/POMELOS JAMBON BRAISE FALGEOLETS/PV PLATEAU DE FROMAGES KIWI	POMMES DE TERRE HARENG MIJOTE DE BŒUF CAROTTES BIO/PV PLATEAU DE FROMAGES ECLAIR VANILLE	MACEDOINE MAYONNAISE EMINCE DE DINDE AU POIVRE DOUX RIZ PILAF PLATEAU DE FROMAGES POIRE/YAOURT	CELERI REMOULADE POISSON A LA GRAINE DE MOUTARDE POMMES DE TERRE VAPEUR PLATEAU DE FROMAGES ENTREMETS CHOCOLAT	TABOULE D'HIVER ŒUFS DURS BECHAMEL HARICOTS VERTS PER-SILLES/PV PLATEAU DE FROMAGES POMME CUITE	HARICOTS VERTS VINAI-GRETTE BOUDIN BLANC POMMES FRUIT FROMAGE MOUSSE CAPPUCCINO	FOND D'ARTICHAUD VINAIGRETTE COLOMBO DE VOLAILLE PATES BIO FROMAGE PARIS BREST FRUIT

LUNDI 24 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	MERCREDI 26 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER	SAMEDI 29 JANVIER	DIMANCHE 30 JANVIER
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES CUISINEES PLATEAU DE FROMAGES FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON	TERRINE DE CAMPAGNE COLIN SAUCE AURORE CHOU BROCOLIS/PV PLATEAU DE FROMAGES CLEMENTINES	AVOCAT MAYONNAISE ESTOUFFADE DE BŒUF POMMES DE TERRE ROTIES AUX EPICES PLATEAU DE FROMAGES ENTREMETS VANILLE	SALADE DE CHOU CHINOIS POULET AU FOUR NOUILLES AUX LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON/YAOURT	CAROTTES RAPEES BIO ROTI DE PORC COTES DE BLETTE BE-CHAMEL PLATEAU DE FROMAGES GATEAU AUX POIRES/YAOURT	SALADE D'ENDIVES MIMO-LETTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY CELERI PERSILLE FROMAGE RIZ AU LAIT	MUSEAU VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF MELI-MELO DE LEGUMES FROMAGE TARTE AU CITRON ME-RINGUE FRUIT
LUNDI 31 JANVIER	MARDI 01 FEVRIER	MERCREDI 02 FEVRIER	JEUDI 03 FEVRIER	VENDREDI 04 FEVRIER	SAMEDI 05 FEVRIER	DIMANCHE 06 FEVRIER
RILLETES ESCALOPE DE DINDE POELEE PETITS POIS BIO/PV PLATEAU DE FROMAGES ORANGE	ENDIVES POMME GRUYERE SAUTE DE PORC ROMARIN FLAGEOLETS/PV PLATEAU DE FROMAGES POIRE AU VIN	SALADE DE RIZ AU JAMBON DOS DE CABILLAUD SAUCE CREVETTES FONDUE D'EPINARDS/PV PLATEAU DE FROMAGES CREPE	POTAGE AUX CROUTONS/POMELOS BŒUF MIROTON BIO HARICOTS BEURRE/BIO PLATEAU DE FROMAGES CREME AUX OEUFS	MACEDOINE VINAIGRETTE TARTIFLETTE SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS/YAOURT	SALADE JARDIVERGER ROTI DE DINDE POMMES NOISETTE FROMAGE PANNA COTTA	CAKE AU CHEVRE LAPIN AUX PRUNEAUX GRATIN DE BUTTERNUT FROMAGE BAVAROIS FRAMBOISE FRUIT
LUNDI 07 FEVRIER	MARDI 08 FEVRIER	MERCREDI 09 FEVRIER	JEUDI 10 FEVRIER	VENDREDI 11 FEVRIER	SAMEDI 12 FEVRIER	DIMANCHE 13 FEVRIER
PATES BIO AU THON PAUPIETTE DE VEAU COMPOTEE DE CHOUX/PV PLATEAU DE FROMAGES KIWI/YAOURT	CELERI RAPE VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE RIZ DORE PLATEAU DE FROMAGES ENTREMETS AU PRALINE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE ROTI DE BŒUF FRITES PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT A LA VANILLE	SARDINES A L'HUILE COUSCOUS ET SES LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES POMME CUITE	POTAGE DE LEGUMES/POMELOS BŒUF AUX CAROTTES POMME VAPEUR PLATEAU DE FROMAGES MARBRE AU CHOCOLAT	RILLETES DE POISSON TRAVERS DE PORC JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CHOU-FLEUR SAUCE RAVIGOTE LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE FARFALLES FROMAGE TARTE A LA NORMANDE FRUIT

Menus du 14 FEVRIER AU 20 FEVRIER 2022

FOYER LOGEMENT « RESIDENCE LES TOITS BLEUS »



LUNDI 14 FEVRIER	MARDI 15 FEVRIER	MERCREDI 16 FEVRIER	JEUDI 17 FEVRIER	VENDREDI 18 FEVRIER	SAMEDI 19 FEVRIER	DIMANCHE 20 FEVRIER
AVOCAT MAYONNAISE EMINCE DE PORC BOULGHOUR PLATEAU DE FROMAGES ILE FLOTTANTE	POTAGE CRECY/POMELOS SAUTE DE VEAU MARENGO HARICOTS VERTS/PV PLATEAU DE FROMAGES BABA AU RHUM	ŒUFS DURS MAYONNAISE PATES A LA BOLOGNAISE SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES ORANGE	CHOU-FLEUR RAVIGOTE POULET ROTI POMMES DE TERRE SAUTEES PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE DE POMMES BIO	CREPE AU FROMAGE COLIN SAUCE CITRONNEE PUREE DE LEGUMES BIO PLATEAU DE FROMAGE POIRE	CAROTTES ET CELERI VI-NAIGRETTE RISOTTO AU POULET FROMAGE YAOURT FERMIER	MORTADELLE EPAULE D'AGNEAU CREME D'AIL POELEE DE LEGUMES FROMAGE CREME ANANAS AUX AMANDES FRUIT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE

--	--	--	--	--	--	--