




# Menu du 13 Janvier 2025 au 19 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<p>Assiette de Charcuterie</p> <p>Cuisse de poulet &amp; Tomates provençales Et pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Salade De fruits</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Lasagnes Saumon Brocoli ricotta</p>  <p>Tarte alsacienne</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Œufs au plat &amp; Frites</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p>  <p>Roti de porc &amp; Petits pois-carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble aux fruits</p>	<p>Salade de concombre Tzatziki</p> <p>Calamars à la romaine &amp; Salade verte</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Navarin de dinde et sa poêlée de légumes gourmande grillés</p> <p>Brioche perdue chantilly et fruit rouge</p>	<p><b>Repas italien</b></p> <p>Salade d'artichauts</p> <p>Risotto champignons saucisses</p>  <p>Tiramisu</p>
<p>Potage Crécy</p> <p>Salade du pêcheur</p>  <p>Flan au chocolat</p>	<p>Soupe au pistou</p> <p>Friand au fromage &amp; Haricots verts persillés</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage de légumes à l'ancienne</p> <p>Poêlée de riz cantonaise à la dinde</p> <p>Liégeois aux fruits</p>	<p>Soupe de légumes vermicelles</p> <p>Croissant au jambon &amp; Poêlée méridionale</p> <p>Chante neige Oreillons d'abricot</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Jambon &amp; Duo de fromages</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage campagnard</p> <p>Courgettes farcies &amp; Riz</p> <p>Chanteneige</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>Nems aux crevettes &amp; Salade verte</p> <p>Compote de fraise</p> 