









TAVEL 03 AU 07 JANVIER 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Rosette et cornichons	 Salade mixte	Pizza du chef	 Carottes râpées vinaigrette	Salade de pois chiche
	 Poulet rôti au jus Frites	 Galette épinard fromage  Tortis au beurre	Paupiette de veau aux champignons  Haricots verts sautés	 Sauté de porc au jus Purée de panais	Dos de cabillaud sauce citron  Gratin de choux fleurs
	Fromage à la coupe	Petits suisses au sucre	Cotentin	Yaourt sucré	Fromage à la coupe
	Mandarine	Gâteau anniversaire	Salade de fruits frais	EPIPHANIE	Flan caramel





TAVEL 10 AU 14 JANVIER 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	 Velouté de Légumes	 Salade de riz	Crèmeux de Courgettes	Salade & croûtons	Salade de cœurs de palmiers
	 Spaghettis bolognaise	Pavé de hoki à la catalane  Carottes persillés	 Sauté de volaille au curry  Petits pois étuvés	 Tartiflette	 Chili sin carné
	Fromage à la coupe	Petit Louis	Fromage à la coupe	Emmental	Yaourt au sucre
	Poire au chocolat	 Compote de fruits	Gaufre au sucre	 Salade de fruits	Crème vanille









Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



TAVEL 17 AU 21 JANVIER 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Friand fromage	Coleslaw	Salade exotique	Oeufs mayonnaise	Terrine de Campagne
	Filet de poisson pané et son citron Purée de légumes	 Galette végétarienne Pommes vapeur	Nuggets de poulet  Épinards à la crème	 Veau marengo Navets glacés	Brandade de morue
	Yaourt sucré	Fromage à la coupe	P'tit Louis coque	Petits suisses au sucre	Fromage à la coupe
	Banane	 Salade de fruits	Gâteau anniversaire	Fruit cuit au sirop	Clémentines

TAVEL 24 AU 28 JANVIER 2022







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	 Salade composée	Salade de Maïs	Céleri rémoulade	Saucisson beurre	 Salade verte aux dès d'emmental
	Steak haché grillé Frites	 Escalope de dinde au jus Purée de légumes verts	Dos de colin sauce tomate Semoule au beurre	 Falafels sauce blanche  Haricots verts persillés	 Rôti de porc lentilles
	Yaourt nature	Fromage à la coupe	Fromage blanc nature	Fromage à la coupe	Tartare aux noix
	Clémentine	Fromage blanc au miel	 Salade de fruits	Brownies	 Compote de fruits

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

TAVEL 31 JANVIER AU 04 FEVRIER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	 Carottes râpées vinaigrette	Pois chiche vinaigrette	Flammenkueche	Salade Mixte	Jambon de Pays
	  Pâtes à la carbonara	 Omelette au fromage  Haricots verts	Boulettes d'agneau aux épices Légumes tajine	 Hachis Parmentier	Filet de poisson sauce tomate Poêlée de légumes
	Fromage à la coupe	Petits suisses au sucre	Fromage nature	Yaourt nature	Fromage à la coupe
	Pomme au four	Gâteau anniversaire	Mandarine	CHANDELEUR	Salade de Fruits




TAVEL 07 AU 11 FEVRIER 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade croûtons	Velouté de légumes	œuf mayonnaise	 Carottes râpées	 Salade composée
	 Couscous garni	 Rôti de porc au miel  Choux fleurs persillés	 Paupiette de veau au jus Poêlée de légumes verts	Rouille de seiche Riz créole	 Parmentier de butternut végétarien
	Fromage à la coupe	Fromage nature	Fromage à la coupe	Emmental	 Yaourt au sucre
	 Fruit de saison	Riz au lait	 Salade de fruits frais	Flan caramel	Mousse chocolat

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



TAVEL 14 AU 18 FEVRIER 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Œuf mayonnaise	Coleslaw	 Salade verte aux olives	 Salade d'endive	Rosette beurre
	 Sauté de volaille au lait de coco et curry Gratin de courge	 Lasagnes végétarienne	Boulettes de bœuf au jus  Jeunes carottes	 Tajine d'agneau et semoule au beurre	Filet de poisson meunière et son citron Purée de légumes
	yaourt nature	Fromage à la coupe	Petit Louis coque	Petits suisses au sucre	Fromage à la coupe
	 Fruit de saison	Banane	Gâteau anniversaire	Crème pralinée	 Salade de fruits

TAVEL 21 au 25 FEVRIER 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	 Velouté de légumes	Coleslaw	Salade maïs thon	Pizza	Salade composée
	 Saucisse de Toulouse Haricots Blanc	 Omelette au fromage Purée de panais	 Poulet rôti aux herbes Frites	Dos de colin sauce béarnaise Épinard à la crème	 Blanquette de veau Riz créole
	Yaourt nature	Fromage à la coupe	Petit Louis coque	Petits suisses au sucre	Fromage à la coupe
	Fromage blanc au coulis de fruits	Donut's	 Fruit de saison	 Compote de fruits	Mandarine

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil

