

































































MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 24 JANVIER AU 28 JANVIER 2022

EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat	Petit déjeuner céréales
DEJEUNER				
<p> Cake jambon comté </p> <p> Fricassé de dinde aux coquillettes et ses légumes à la crème </p> <p> Sauté de canard </p> <p> Choux de Bruxelles persillé</p> <p> Comté </p> <p>Crème et yaourt gourmand cerise griottes</p> <p> Entremet à la pistache</p>	<p> Œufs durs au thon</p> <p> Œufs durs mayonnaise</p> <p> Gratin de tomates aux œufs</p> <p> Salade œufs et pommes de terre</p> <p> Salade folle, œuf mollet, croutons et lard</p> <p> Nuggets poissons</p> <p> Boulettes parmentière</p> <p> Purée de pommes de terre </p> <p>Produit laitier </p> <p> Coupe de litchi et orange sanguine au fruit de la passion</p> <p> Corbeille de fruits </p> <p> Banane au chocolat</p>	<p> Salade de carottes râpées à l'orange curcuma et cannelle</p> <p> Salade frisée, myrtilles et chèvre frais</p> <p> Tartare avocats mangue sauce fruits de la passion</p> <p> Croque monsieur béchamel</p> <p> Tortelloni fromage à la crème </p> <p> Salade verte</p> <p> Tomates vinaigrette</p> <p>Produits laitier </p> <p> Pot de crème chocolat</p> <p> Gâteau de semoule au raisin</p>	<p> Coleslaw léger aux poires et fromage blanc</p> <p> Salade de betteraves crues râpée au citron</p> <p> Taboulé au chou-fleur</p> <p> Salade composé tomates maïs</p> <p> Pamplemousse</p> <p> Paella</p> <p> Dos de cabillaud à la crème de poivrons </p> <p> Riz pilaf</p> <p> Livarot </p> <p> Coupe de fruits d'hivers explosive</p> <p> Corbeille de fruits </p> <p> Raisin noir</p>	<p> Taboulé au poulet</p> <p> Salade sétoise</p> <p> Salade piémontaise</p> <p> Sauté de veau safrané </p> <p> Rôti de bœuf  </p> <p> Purée de carottes</p> <p>Produit laitier </p> <p> Ananas rôti au miel</p> <p> Gratin de bananes</p> <p> Corbeille de fruit </p>

MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 24 JANVIER AU 28 JANVIER 2022 EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N.

DINER				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
 Salade à l'italienne  Soupe aux oignons  Pavé de saumon sauce à l'oseille   Pomme de terre rissolées Produit laitier   Flan pâtissier	 Surimi  Potage de courge  Rôti de porc vignerone   Haricots verts persillade Produit laitier   Salade toute verte pomme granny kiwi  Corbeille de fruits 	 Salade de maïs  Potage poireau pomme de terre  Bœuf aux champignons   Macaroni Produit laitier   Gaspacho d'ananas vanille et framboises  Corbeille de fruits 	 Brouillette au fromage  Soupe veloutée au camembert  Filet de poulet à la crème   Gratin de courgettes Produit laitier   Brochette de fruit d'hivers au chocolat  Corbeille de fruits 	