

## Semaine du 27 au 31 janvier 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Salade de riz au thon ☺  
Œuf dur sauce cocktail  
Maquereaux à la moutarde

Pavé de saumon sauce à la truffe  
Gratin de brocoli à la  
mimolette ☺

Tomme grise  
Pomme

Mardi

Carottes râpées /Céleri rave ☺  
Pâté de campagne  
Délice de volaille

Cuisse de poulet  
Haricots beurre et piperade ☺

Crème aux oeufs

Mercredi

Repas végétarien



Salade Bar

Lasagnes aux légumes d'hiver ☺

Brie  
Fruits

Jeudi

**Nouvel An Chinois**



Nems et samoussas  
Beignets de crevettes  
Emincé de bœuf aux oignons ☺  
Nouilles chinoises  
Litchi/Tarte au flan

Vendredi

Salade de gésiers ☺  
Sardines  
Jambon persillé

Navarin d'agneau ☺  
Petits légumes

Yaourt aux fruits

### Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculets

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Le Gestionnaire,

M. L. TAMAILLON

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires