

## Menu janvier 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>06/01 au 10/01</b>	Potage céleri (1)	Potage courgette (1)	Potage potiron (1)	Potage tomate (1)
	Rôti de dinde Poires au sirop Purée (2)	Steak haché Purée d'épinards (2-4)	Boulettes sauce tomate pâtes grecques (2-3-4)	Poisson pané Purée de brocolis (2-3-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
<b>13/01 au 17/01</b>	Potage bouillon légumes (1)	Potage carotte(1)	Potage poireaux (1)	Potage chou-fleur(1)
	Filet de poulet Compote PDT rissolées (2)	Saucisse Chou-rouge Purée(2-4)	Macaronis jambon/fromage (2-3)	Parmentier de poisson aux poireaux (2-3-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
<b>20/01 au 24/01</b>	Potage potiron (1)	Potage tomate(1)	Potage céleri(1)	Potage brocolis(1)
	Blanquette de volaille Purée (2-3)	Rôti de porc Chou-fleur à la crème PDT rissolées (2-3)	Spaghettis bolognaise (3)	Fricassée de poisson aux petits légumes Purée (2-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
<b>27/01 au 31/01</b>	Potage tomate(1)	Potage champignons(1)	Potage carotte(1)	Potage pois (1)
	Vol au vent Riz (2-3)	Cordon bleu Carottes cuites PDT rissolées (3-4)	Farfales à la provençale aux petits lardons (2-3)	Poisson du jour Purée de céleri (2-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)

Cette proposition de menu sera suivie au mieux. Il pourrait y avoir des changements en cas d'imprévu. Il pourrait y avoir des allergènes dans les préparations, ceux-ci sont indiqués par un chiffre correspondant à son allergènes: 1. Céleri, 2. Lactose, 3. Gluten, 4. Oeufs, 5. Poisson, 6. Crustacés, 7. Arachides, 8. Soja, 9. Moutarde, 10. Sulfites, 11.

Fruits à coques, 12. Graines de sésames, 13. Lupin, 14. Mollusques. En cas de questions vous pouvez nous contacter au 0498/27.41.51 ou 0496/11.50.33.