PMM Du 23 AU 29 Janvier 2022



Vendredi

Salade d'endives

Filet de colin à la

Bordelaise

Jardinière de

légumes

Riz

Flan pâtissier

Bon pour la santé!



Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

SAN	Lundi	
The Charles of the Control of the Control	Céleri rémoulade	
	Palette à la diable	
Riz		
	Carottes à l'étuvée	
	Chèvre buchette	
	Entremets pistache	



Fruit frais
Haricots verts vinaigrette
Penne au butternut gratiné
Compote aux fruits

Crème caramel
Salade de blé au chorizo
Quenelles de brochet sauce normande
Fondue de poireaux
 Liégeois vanille

Mercredi

Tartiflette

Salade verte

Petit suisse nature

Velouté de légumes	
Lasagnes de légumes	
Fruit frais	

Jendi

Salade de chou

blanc aux raisins

Filet de poulet

tandoori

légumes

Polenta crémeuse

Camembert

Fruit frais

Fricassée de

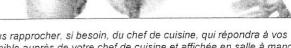
maison	Fruit Trais	
Crème de champignons	Betteraves au ma	
Nuggets de volaille	Tortilla de légum	
Haricots verts		
Semoule au lait	Fromage bland	

Samedi	Dimanche
Saucisson à l'ail	Emincé de champignons à la ciboulette
Tajine de dinde aux olives	Poitrine de veau farcie sauce moutarde
Semoule au jus	Choux de Bruxelles
Carottes à la coriandre	Pommes duchesse
Coulommiers	Plateau de fromages
Fruit frais	Gâteau aux pommes
Betteraves au maïs	Macédoine mayonnaise
Tortilla de légumes	Tarte aux trois fromages
	Salade verte

Fruit frais



Fruit frais



Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la règlementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la règlementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.