S5 AUTOMNE Menu

## Du 20 Janvier au 26 Janvier 2025



Bon pour la santé!

HIVER		The second second					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Pâté de campagne et cornichons	Salade de Pomme de Terre aux Poivrons	Salade d'endives aux pommes		Macédoine mayonnaise	Salade d'avocat et maïs	Samoussa de légumes
	Escalope Viennoise	Omelette à la ciboulette	Sauté de porc aux oignons	Choucroute Garnie	Marée du Jour sauce Homardine	Paupiette de veau sauce moutarde	Poulet Basquaise
<u>Déjeuner</u>	Côtes de blettes persillés	Salade Verte	Riz créole		Pommes persillées	Haricots blancs	Riz créole
A control of the cont	Boulgour à la tomate		Emincé de chou vert		Fenouil confit	Brunoise de légumes	
	Fromage	Fromage portion	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage portion	Fromage
	Fruit frais	Ananas frais	Crème aux œufs	Gâteau maison	Fruit frais	Fruit frais	Pâtisserie
<u>Diner</u>	Salade de chou- fleur Vinaigrette	Velouté de légume	Salade de blé au surimi	Riz à l'indienne (riz, carottes, pois chiches, coriandre, curry)	Potage légumes	Salade Composée	Salade de Museau
Recette régionale Recette du Chef Bernard Leprince	Spaghetti au Chorizo	Moussaka	Saucisse	Boulette D'agneau au Thym	Raviolis à la tomate	Pizza savoyarde	Cordon bleu
Repas bas carbone Déjeuner < 1500g de CO2			Petits pois aux oignons	Haricots plats persillés			Brocolis
Dîner < 1000g de CO2	Compote pomme	Fruit frais	Mousse Noix de Coco	Fruit frais	Entremets caramel	Compote de fruits	Semoule au lait