



Menu du 17 au 21 janvier 2022

Lundi 17 janvier

Céleri rémoulade
Sauté de porc sauce moutarde
à l'ancienne
Semoule bio
Chantaillou
Liégeois vanille

Mardi 18 janvier

Œufs durs mayonnaise
Cordon bleu
Petits pois au maïs
Coulommiers
Orange bio

Jeudi 20 janvier

Balade canadienne
Mélange de carottes et chou blanc râpés
vinaigrette St Hubert
Hachi parmentier canadien
Yaourt sucré
Gâteau au sirop d'érable (recette du chef)

Vendredi 21 janvier

Repas végétarien
Chou-fleur vinaigrette
Nuggets de blé
Riz bio à la tomate
Maasdam bio à la coupe
Pomme régionale

