

# MENU DU MOIS Janvier 2024

Jours de passage	Menu
<b>Lundi 1</b>	/
<b>Mardi 2</b>	Spiering / rata de haricots vert
<b>Mercredi 3</b>	Saucisse de volaille / PDT
<b>Jeudi 4</b>	Poisson du jour / épinard / PDT
<b>Vendredi 5</b>	Gratin de cornettes au jambon
<b>Samedi 6</b>	Lard / rata de scarole
<b>Lundi 08</b>	Cordon bleu / PDT / compote
<b>Mardi 09</b>	Roti Orloff / Purée
<b>Mercredi 10</b>	Steak sauce béarnaise / PDT/ Chicons
<b>Jeudi 11</b>	Poisson du jour / blanc de poireaux / PDT
<b>Vendredi 12</b>	Lasagne
<b>Samedi 13</b>	Chipolata/ Rata de carotte
<b>Lundi 15</b>	Emincé de volaille / Pâtes / Ratatouille
<b>Mardi 16</b>	Roulade de chicons / Purée
<b>Mercredi 17</b>	Langue sauce madère /PDT
<b>Jeudi 18</b>	Poisson de jour / PDT / julienne de légumes
<b>Vendredi 19</b>	Ragout de porc / Pennes
<b>Samedi 20</b>	Crépinette / Chou rouge/ PDT
<b>Lundi 22</b>	Escalope de porc panée / PDT / Chou-fleur
<b>Mardi 23</b>	Choucroute / pommes persillées
<b>Mercredi 24</b>	Cuisses de poulet / compote / PDT

<b>Jeudi 25</b>	Poisson de jour / tomate au four / PDT
<b>Vendredi 26</b>	Pain de viande / macaroni au basilic
<b>Samedi 27</b>	Oiseau sans tête / rata de poireaux
<b>Lundi 29</b>	Steak maître d'hôtel / haricot beurre / PDT
<b>Mardi 30</b>	Vol au vent / riz
<b>Mercredi 31</b>	Boulette sauce tomate / Purée

- Téléphone : 060/31.24.90

- S'il vous plaît, ne pas mettre à chauffer les plats en inox sur les becs de gaz ou sur les plaques électriques !

Certains aliments peuvent contenir des allergènes.

Vous désirez des renseignements sur les allergènes ? N'hésitez pas à vous adresser à notre personnel.

