





























# Menus Elémentaire

## Semaine du 31 Janvier au 04 Février 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI NOUVEL AN CHINOIS	VENDREDI 
Potage de légumes  	Melon d'hiver Salade verte, champignons, croûtons   	Nems, menthe & Salade chinoise 	Carottes râpées  Céleri rémoulade
Steak haché de bœuf 	Capelettis au jambon (Maison des pâtes)  sauce au beurre	Emincé de volaille sauce aigre doux 	Filet de hoki sauce crème poivrons
Frites	Emmental râpé & Parmesan râpé	Riz parfumé  	Haricots verts extra fins
Fromage blanc  Yaourt nature	Tome des Alpes  Edam	Vache qui rit	Camembert  Tome blanche
Ananas frais Poire  	Compote pomme/banane  Fruit au sirop	Mousse à la mangue 	Crêpe de la chandeleur
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	