



# **MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022**

## **DU RESTAURANT DES SENIORS "LE PISTOU"**

LUNDI 3 JANVIER	LUNDI 10 JANVIER	LUNDI 17 JANVIER	LUNDI 24 JANVIER	LUNDI 31 JANVIER
Taboulé hivernal Lapin des garrigues Gratin de courgettes Fromage Fruit de saison	Salade verte Bavette grillée Frites Fromage Glace	Salade du breton Cuisse de poulet rôtie Epinards béchamel Fromage Fruit	Pamplemousse au crabe Caille rôtie Petits pois et carottes  Fromage Glace	Carottes râpées au citron Côte de porc sauce moutarde Gratin de chou fleur  Fromage Pâtisserie
MARDI 4 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	MARDI 18 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	
Salade midlands Haché de bœuf à la crème d'ail Poêlée forestière Fromage Fruit	Choux rouge en salade Saucisse de Toulouse grillée Lentilles cuisinées Fromage Sorbet	Asperges vinaigrette Tripes à la mode de Caen Purée de pommes de terre  Fromage Dessert lacté	Salade d'endives et noix Daube de taureau Riz bio Fromage Abricots au sirop	
MERCREDI 5 JANVIER	MERCREDI 12 JANVIER	MERCREDI 19 JANVIER	MERCREDI 26 JANVIER	
Salade verte Jambon braisé Gratin dauphinois Fromage Sorbet	Mousse de canard Cuisse de poulet Label Rouge Poêlée ratatouille Fromage Fruit	Œuf mimosa Côte de veau chasseur Gratin de blettes  Fromage Fruit	Pizza de saison Poireaux au jambon  Fromage Fruit	
JEUDI 6 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	JEUDI 20 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	
Assiette charcutière Sauté de poulet aux olives Haricots verts persillés Fromage Pomme au four	Salade mélangée Hachis parmentier  Fromage Fruit	Salade verte et croûtons Lasagnes à la bolognaise  Fromage Dessert lacté	Salade piémontaise Blanquette de veau Carottes braisées Fromage Fruit	
VENDREDI 7 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER	VENDREDI 21 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER	
Salade bord de mer Dos de cabillaud "salsa verde" Brocolis persillés  Fromage dessert lacté	Soupe de poissons Colin de la Mancha Riz Pilaf  Fromage Fruit	Bouchée aux fruits de mer Quenelles gratinées  Fromage Fruits au sirop	Velouté de courgettes Filet de lieu en ragoût  Fromage Dessert lacté	

Menus susceptibles de contenir les allergènes suivants : poisson, crustacés, mollusques, moutarde, lupin, anhydride sulfureux, œuf, lait, gluten, fruits à coque, sésame, arachides, soja, céleri

La composition du menu est susceptible d'être modifiée en fonction des approvisionnements. Veuillez consulter le menu actualisé et affiché