


Menus du 15 au 19 janvier 2018



	Déjeuner			Dîner
	Entrées	Plats de résistance	Desserts	
<i>Lundi</i> 15 <i>janvier</i>	Pamplemousse / Potage maison Œufs mayonnaise / Radis et beurre Salade d'automne / Mousse de foie Salade gésiers / Feuilleté au fromage Terrine au surimi	Poisson meunière Dos de colin sauce épices du soleil Sauté de bœuf bourguignon Pâtes torti Haricots verts	Yaourt* / Entremets praliné Verrine de fromage blanc aux fraises Cannelé bordelais	Potage Salade de thon et tomate Sauté de dinde Salade verte Pommes de terre vapeur Laitage et fruits
<i>Mardi</i> 16 <i>janvier</i>	Pamplemousse / Potage maison Œufs sauce tartare / Saucisson à l'ail Salade de saumon / Pizza Salade strasbourgeoise Maquereaux au vin blanc	Poisson frais du marché Couscous Escalope de dinde viennoise Semoule de couscous Gratin d'épinards	Crème au caramel au beurre salé Poires au chocolat Tarte au chocolat Tarte au citron Œufs au lait	Potage Salade céleri, raisins et carottes Crêpinette de porc à la diable Poêlée de carottes fraîches Fromage et fruit
<i>Mercredi</i> 17 <i>janvier</i>	Pamplemousse / Potage maison Œufs mayonnaise / Taboulé au thon Salade aux aiguillettes de poulet Crevettes roses / Salami Samoussa	Poisson frais à la crème de poireaux Chipolatas grillées Colombo de poulet Penne à la Provençale Poêlée de ratatouille	Yaourt* Fromage à la coupe Iles flottantes Gâteau moelleux au chocolat maison Crème renversée au caramel	Betteraves Sardines Calamar à la Romaine Riz Fruits et fromage Yaourt
<i>Jeudi</i> 18 <i>janvier</i>	Pamplemousse / Potage maison Œufs mayonnaise / Pâté de campagne Ravioles ricotta et épinards Salade d'acras de morue Salade de riz à la Niçoise	Poisson frais grillé aux herbes Steak haché frais VBF Filet de poulet à la crème Côte de porc sauce marchand de vin Purée de pommes de terre Poêlée de panais	Fromage à la coupe Panna cotta Entremets au chocolat Cadre aux fruits rouges Tarte normande aux pommes	Potage Concombres crème et basilic Spaghetti à la Bolognaise Salade verte Yaourt nature et biscuit
<i>Vendredi</i> 19 <i>janvier</i>	Pamplemousse / Potage maison Avocat mayonnaise Mousse de canard Crêpe au fromage Club sandwich et crudités	Poisson frais, poireaux et beurre blanc maison Poisson en beignets Bavette de bœuf grillé VBF Paupiette de poulet fraîche Riz pilaf Cœurs de céleri	Crème coco et son coulis d'ananas Entremets au praliné Gaufres Glaces	

LA GESTIONNAIRE

Christine CHARDON

LE PROVISEUR

François GAUDUEL

Fromage et fruit, salade : tous les midis
Produits biologiques – *produits locaux