




Menus du 22 au 26 janvier 2018



	Déjeuner			Dîner
	Entrées	Plats de résistance	Desserts	
<i>Lundi</i> <i>22</i> <i>janvier</i>	Pamplemousse / Potage maison Œufs mayonnaise / Carottes râpées Salade aux lardons / Nems Mousse de canard Terrine de tomates séchées	Dos de colin sauce citron Sauté de canard au Porto Brochette de dinde Mexicaine Semoule de couscous Poêlée ratatouille	Yaourt / Crème brûlée Gâteau au fromage blanc maison Bouillie au praliné	Potage Macédoine de légumes Tartiflette Salade verte Yaourt* Fruits de saison
<i>Mardi</i> <i>23</i> <i>janvier</i>	Pamplemousse / Potage maison Œufs mayonnaise / Radis Salade de beignets de fromage Pâté de campagne Taboulé au poulet Feuilleté hot dog	Poisson pané Sauté de bœuf aux olives Jambon grillé Riz pilaf Gratin de chou fleur frais	Pêche Melba Eclair au chocolat ou café Semoule au chocolat Entremets à la pistache	Potage Salade de concombre Escalope viennoise Poêlée champêtre Yaourt et fruit
<i>Mercredi</i> <i>24</i> <i>janvier</i>	Pamplemousse / Potage maison Œufs mayonnaise / Céleri rémoulade Assiette de jambon sec Salade en bol tartine et fromage Tarte à la tomate et chèvre	Filet de lieu sauce armoricaine Penne à la Bolognaise Penne Poêlée de légumes	Entremets au caramel Choux à la crème maison Chouquette maison Verrine de fromage blanc	Potage Assiette de crevettes Chou fleur à la vinaigrette Croque-monsieur / Salade verte Tomates à la Provençale Laitage et fruit
<i>Jeudi</i> <i>25</i> <i>janvier</i>	Pamplemousse / Potage maison Œufs mayonnaise / Pâté en croûte Salade pâtes billes au saumon Sardine / Crème de potiron Chausson de dinde Salade de kebab	Poisson frais grillé au basilic Steak haché frais VBF Boudin noir aux pommes Sauté d'agneau au curry Flageolets cuisinés Poêlée de légumes	Fromage à la coupe Entremets au citron Mousse au nougat et miel Brownie	Potage Carottes râpées Emincé de dinde aux épices Poêlée de haricots verts Pommes de terre Yaourt, fromage et fruits
<i>Vendredi</i> <i>26</i> <i>janvier</i>	Pamplemousse / Potage maison Rillettes / Salade piémontaise Assiette de tomates Tarte au fromage	Pavé de saumon grillé Filet de poisson en beignets Blanquette de veau Pâtes fraîches* Gratin d'épinards	Entremets au chocolat Mini crêpe au chocolat Riz au lait Glaces	

LA GESTIONNAIRE

Christine CHARDON

LE PROVISEUR

François GAUDUEL

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