



Le chef vous présente son MENU



Lundi 21/01	Mardi 22/01 REPAS ALLEMAND	Mercredi 23/01	Jeudi 24/01 REPAS AQUITAINE	Vendredi 25/01
Carottes râpées	Concombre à la crème	Crêpe au fromage	Salade de haricots blancs	Salade de courgettes râpées
Bœuf haché bolognaise	Saucisse de volaille en sauce	Rôti de porc	Bœuf Aquitaine	Poisson lait de coco (sauce exotique)
Spaghettis	Rösti et chou braisé	Haricots verts persillés	Purée de céleri et carottes	Riz créole
Emmental râpé	Fromage blanc	Petits suisses	Fromage de chèvre de Pays	
Fruit cru	Compotée de fruits rouges	Fruit cru	Mendiants (pruneaux, raisins, noisettes)	Yaourt aux fruits mixés

Lundi 28/01	Mardi 29/01	Mercredi 30/01	Jeudi 31/01	Vendredi 01/02
Salade de tomate	Taboulé	Composition de crudités et surimi	Salade de chou blanc et raisins secs	Poireau mimosa (œuf dur)
Sauté d'agneau au curry	Emincé de volaille	Œufs mollets sauce blanche	Poisson pané et citron	Tartiflette
Semoule	Chou-fleur et carottes	Epinards Gratinés	Poêlée méridionale	
	Mimolette	Yaourt nature sucré	Brie coupe	(fromage tartiflette)
Lait gélifié	Fruit cru	Fruit cru	Riz au lait « maison »	Fruit cru

Lundi 4/02 CHANDELEUR	Mardi 5/02 NOUVEL AN CHINOIS	Mercredi 6/02	Jeudi 7/02	Vendredi 8/02
Macédoine vinaigrette	Chou chinois, sésame et volaille	Betteraves râpées sauce salade	Salade italienne (pâtes, basilic)	Endives /Pomelos rose
Joue de bœuf à la tomate et aux câpres	Sauté de porc au caramel	Blanc de dinde à la crème	Steak haché	Filet de poisson sauce vierge
Carottes BIO	Poêlée asiatique et riz	Pâtes	Petits pois étuvés	Pommes de terre frites
Camembert	Fromage blanc	Emmental râpé	Saint Paulin	Edam
Crêpe à la confiture	Ananas, mangue et coco	Flan nappé caramel	Clémentine	Compote