

MENUS

Du 8 janvier au 14
janvier

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	ENTRÉE	Potage	Potage	Haricots verts en salade	Potage	Potage	Potage	Chou rouge aux lardons
	PLAT	Daube de bœuf Pomme vapeur	Escalope de dindonneau aux champignons Coquillettes	Omelette Frites	Civet de sanglier Gnocchi	Filet de colin Riz créole	Saucisse de Toulouse Haricots blancs au jus	Tajine d'agneau Semoule à couscous
	DESSERT	Fruits de saison Camembert	Fruits de saison Cantal	Fruits de saison Emmental	Saint Nectaire Pâtisserie	Fruits de saison Tomme blanche	Fruits de saison Tomme ghrise	Roquefort Pâtisserie
<u>DINER</u>	ENTRÉE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	PLAT	Poisson meunière Fondue de poireaux	Jambon blanc Chou-fleur au gratin	Tomate farcie Salade d'endives au roquefort et noix	Pavé du fromager Jeune carottes ail et persil	Sauté de poulet Poêlée à la campagnarde	Ravioli Salade verte aux trois fromages	Quiche aux oignons Julienne de légumes
	DESSERT	Semoule au lait	Fromage blanc fruité	Pain perdu	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Petit Suisse aux fruits	Crème au café

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons,
poireaux, carottes, salades, sont issus de la
production locale *viande françaises ou UE