

MENUS

Du 15 au 21 janvier

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Champignons à la grecque	Potage	Potage	Potage	Macédoine mayonnaise
	<i>PLAT</i>	Sauté de coq fermier Choux de Bruxelles	Blanquette de veau à l'ancienne Gratin dauphinois	Roti de porc à la moutarde Coquillettes	Boudin aux oignons Purée	Filet de colin aux moules Riz basmati à l'indienne	Saucisse de Toulouse Lentilles	Carbonade d'agneau Semoule à couscous
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Bleu	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Comté	Edam Pâtisserie	Fruits de saison Morbier	Fruit du jour Munster	Reblochon Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Poisson pané Carottes glacées	Œuf à la florentine	Tomate farcie Salade verte garnie	Jambon beurre Flageolets forestiers	Quiche lorraine Endives du mendiant	Pilons de poulet Pates papillons	Lasagnes bolognaise Salade verte au fromage
	<i>DESSERT</i>	Crème dessert Caramel	Petit suisse aux fruits	Cake	Yaourt aux fruits	Mamette aux poires	Yaourt nature	Fromage blanc

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