

# MENUS

29 JANVIER AU  
4 FEVRIER

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<b>ENTRÉE</b>	Potage	Potage	Betteraves vinaigrette	Potage	Potage	Potage	Salade océane
	<b>PLAT</b>	Fricassée de veau Salsifis campagnards	Omelette nature Pommes rissolées	Cépinette de dinde Lentilles à la lorraine	Roti de lapin farci aux pruneaux Frites	Filet de poisson meunière Riz créole	Saucisse grillée de Toulouse Haricots blancs au jus	Cuisse de canard à l'orange Poêlée campagnarde Pommes dauphines
	<b>DESSERT</b>	Comté Cocktail de fruits au naturel	Mini roitelet Fruit	Morbier Fruit	Tome blanche Fruit	Tomme grise Crêpes au sucre	Bleu Fruit	Cantal Pâtisserie
<u>DINER</u>	<b>ENTRÉE</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<b>PLAT</b>	Lasagnes bolognaises Salade verte	Poisson pané Poêlée méridionale	Farci maison Aubergines à la catalane	Boudin Chou-fleur au gratin	Haut de cuisse roti Haricots plats cuisinés	Œufs durs basquaise Coquillettes	Ravioli Salade verte aux trois fromages
	<b>DESSERT</b>	Petit-suisse aux fruits	Crème café	Fromage blanc aux fruits	Semoule au lait	Yaourt aux fruits	Flamby	Yaourt nature sucré

poireaux, carottes, salades, sont issus de la  
production locale \*viande françaises ou UE