

Menu du 02 au 06 Janvier

DÉJEUNERS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Salade de pommes de terre à la parisienne		
Plat			Hoki sauce provençale		
Garniture			Riz pilaf		
Fromage/laitage			Edam		
Dessert			Fruit de saison		

MENU DU 09 AU 13 JANVIER DÉJEUNERS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Saucisson à l'ail et cornichons (oeufs durs mayonnaise)		
Plat			Boulettes de soja tomate basilic sauce enrobante à l'ail		
Garniture			Boulgour et jus de légumes		
Fromage/laitage			Camembert		
Dessert			Fruit de saison		

MENU DU 16 AU 20 JANVIER DÉJEUNERS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Carottes bâtonnets sauce fromage blanc et ciboulette		
Plat			Potée (échine de porc, saucisse fumée, chou vert, carottes, poireaux, navets et pommes de terre)		
Garniture			Aïoli et légumes		
Fromage/laitage			Emmental		
Dessert			Soupe aux fruits rouges		

MENU DU 23 AU 27 JANVIER DÉJEUNERS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Chou blanc sauce enrobante à l'ail		
Plat			Filet de limande au citron		
Garniture			Coquillettes		
Fromage/laitage			Yaourt nature		
Dessert			Fruit de saison		

MENU DU 30 JANVIER AU 03 FÉVRIER DÉJEUNERS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Potage de courgettes		
Plat			Fricassé de colin sauce crevettes		
Garniture			Haricots verts ciboulette		
Fromage/laitage			Yaourt aromatisé		
Dessert			Fruit de saison		

MENU DU 06 AU 10 FÉVRIER DÉJEUNERS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Salade Hollandaise		
Plat			Rôti de porc sauce chasseur (steak de saumon sauce dugléré)		
Garniture			Coquillettes		
Fromage/laitage			Saint Paulin		
Dessert			Pêches au sirop		

MENU DU 13 AU 17 FÉVRIER DÉJEUNERS VACANCES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coeur de palmier et maïs vinaigrette	Salade coleslaw	Crêpes jambon fromage (friand fromage)	Salade verte à l'emmental	Vive la Montagne
Plat	Chili con carne	Filet de limande sauce crème	Sauté de poulet sauce basilic	Fricassé de hoki pané	Raclette
Garniture	riz	Haricots verts	Gratin du Sud	Piperade pommes rissolées	Salade
Fromage/laitage	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Fol Epi	
Dessert	Fruit de saison	Chou à la vanille	Fruit de saison	Riz au lait	Tarte aux myrtilles

MENU DU 20 AU 24 FÉVRIER DÉJEUNERS VACANCES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade mexicaine	Céleri à la rémoulade	Potage Breton	Salade anglaise au cheddar
Plat	Emincé de dinde sauce poulette	Sauté de boeuf sauce bordelaise	Raviolis au saumon	Saucisse de Francfort (omelette)	Hoki sauce beurre blanc
Garniture	Pommes vapeur	Pêlé-mêlé provençal		Lentilles	Julienne de légumes
Fromage/laitage	Fromage blanc et sucre	Tomme grise	Yaourt nature	Camembert	Fromage fondu Président
Dessert	Compote de pomme cassis	Fruit de saison	Pomme au four	Fruit de saison	Tarte chocolat

MENU DU 27 FÉVRIER AU 03 MARS DÉJEUNERS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Salade du chef		
Plat			Pavé de poisson mariné au thym		
Garniture			Haricots verts		
Fromage/laitage			Edam		
Dessert			Compote de pommes		