

Menu du lundi 25 au vendredi 29 janvier

Lundi 25

 Potage de Butternut
 Croque - Monsieur
 Salade feuille de chêne
 Assiette de Mortadelle
 salade fraîcheur
 Sauce Salade
 Saucisse de Toulouse
 Escalope de dinde
 Coeur de Merlu
 Sauce viande
 Sauce beurre blanc
 Blé
 Champignons de paris à la Brésilienne
 Assortiments de fromages
 Assortiments de yaourts
 Beignet Chocolat-Noisette
 Buffet de fruits

Mardi 26

 Potage aux Panais
 Crêpes Emmental
 Salade feuille de chêne
 Assiette de Pâté en croûte
 Salade océane
 Escalope de cuisse de poulet
 Blanquette de Veau
 Poisson Pané
 Sauce aux Champignons (volaille)
 Pâtes macaroni bio
 Gratin de carottes bio
 Assortiments de fromages
 Assortiments de yaourts BIO
 Gourde compote pomme Bio
 Buffet de fruits

Mercredi 27

 Potage aux Oignons
 Croisillon au Fromage
 Salade feuille de chêne
 Assiette de Jambon blanc
 Cordon Bleu*
 Steak
 Poisson blanc à la Provençale
 Sauce au bleu (veau)
 Pommes de terre Boulangère
 Brocolis persillés
 Assortiments de fromages
 Assortiments de yaourts
 Crème dessert Chocolat
 Buffet de fruits

Jeudi 28

 Potage aux chataîgnes
 Friand au Fromage
 Salade feuille de chêne
 Assiette de Rosette
 Salade du chef
 Coq au Vin
 Rôti de Veau
 Saumonette
 Pâtes Farfalle
 Ratatouille
 Assortiments de fromages
 Assortiments de yaourts
 Cocktail Fruits du Verger
 Buffet de fruits

Vendredi 29

 Potage de Légumes
 Quiche Lorraine

- Salade feuille de chêne
- Assiette de Salami
- salade de la mer
- Emincé de Boeuf au Curry
- Steak de porc
- Poisson Meunière
- Sauce moutarde (veau)
- Riz
- Choux Romanesco persillés
- Assortiments de fromages
- Assortiments de yaourts
- Compotes 5 parfums
- Buffet de fruits

- Produits végétaux
- Produits féculents
- Produits gras
- Produits laitiers
- Produits protidiques
- Divers

Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.
***Plat à base de produits frais.**