












SEMAINE DU 21 au 25 janvier 2019

Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Feuilletés ou crêpes Rôti de dinde Haricots plats Yaourt velouté Biscuit	Buffet : Concombre à la crème ou carottes râpées Sauté de canard  Epinards à la crème  Pâtisserie *	Buffet : Pomelos / taboulé Filet de poisson  Pâtes au beurre Cocktail de fruits	Buffet : Betteraves/céleri rémoulade Hachis Parmentier  Salade Fromage Yaourt à la grecque *	Crème de potimarron  Rôti de boeuf  Frites Flamby/biscuit
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Tomates en salade Tortellini basilic  Salade  Fromage Compote	Potage de légumes  Beignets de calamars Pommes de terre vapeur Crème brûlée	Asperges/avocats Quiche aux poireaux  Salade  Gâteau basque	Oeufs mayonnaise / macédoine Poisson pané Haricots beurre Galette des rois	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire,

Chef cuisine,

La Provisseure,

T. POUSSON

F CADORET

N.PASQUIER

Légende:  plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais

*Corbeille de fruits mardi/jeudi en supp.