



SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2020

	ENTRÉE		PLAT		LÉGUMES		LAITAGE	DESSERT
LUNDI	SOUPE DE POISSON		SAUCISSE DE FRANCFORT		PURÉE DE POMMES DE TERRE		Y A O U R T S F R U I T S	BANANE, POMME OU KIWI (AU CHOIX)
	SALADE DE MÂCHE ET BETTERAVE		OEUFS BROUILLÉS À LA PORTUGAISE		CHOUX BRAISÉS			
	SALADE VERTE MIMOSA							
MARDI (repas BIO) 	MACÉDOINE AU THON		SAUTÉ DE VEAU		MACARONI		F R O M A G E	FRUIT AU CHOIX
	SALADE VERTE		DARNE DE SAUMON AU FOUR, BEURRE CITRON		TRIO DE LÉGUMES			
	COEURS DE PALMIER, MAÏS ET TOMATE VINAIGRETTE							
MERCREDI	CHOU-ROUGE A L'EMMENTAL ET POMME GRANNY		GRATIN DE POISSON		RIZ BASMATI		Y A O U R T	PÂTISSERIE OU FRUIT
	CAROTTE RÂPÉE MIMOSA		STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE		HARICOTS BEURRE			
	SALADE VERTE							
JEUDI	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE		COUSCOUS POULET MERGUEZ				P E I T I S E S	DESSERT DE FRUITS OU POMME
	SALADE VERTE COMPOSÉE		COUSCOUS POISSON ET « MERGUEZ » VEGGIE					
VENDREDI 	SALADE DE P. DE TERRE PROVENÇALE						F R O M A G E	FRUIT AU CHOIX
	ENDIVES À L'EMMENTAL		BOULETTES VEGGIE SAUCE TOMATE		BOULGOUR PRINTANIER			
	SAMADE VERTE AUX CROÛTONS							
Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.								

Le Chef d'Établissement
Lilian HERRMANN

L'Agent Comptable
Wilfried VAUVRE

La cheffe de cuisine
M.-Josée SAINT-AIMÉ