



SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2020

	ENTRÉE		PLAT		LÉGUMES		LAITAGE	DESSERT
LUNDI	SALADE COESLAW		FILET DE LIEU BEURRE CITRON		POMMES SAUTÉES		Y A O U R T	SALADE DE FRUITS
	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE		RÔTI DE BOEUF		CHOUX-FLEURS			
	SALADE VERTE ET SOJA							
MARDI (repas BIO) 	POTAGE POIREAUX POULET		PILONS DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE		PÂTES SAUCE TOMATE		F R O M A G E	BANANE, ORANGE OU POIRE (AU CHOIX)
	ASPERGES ET TOMATE			FILET DE MERLU MEUNIÈRE		CAROTTES À LA CRÈME		
	SALADE VERTE							
MERCREDI	SAUCISSON SEC BEURRE		BROCHETTE DE DINDE À LA MEXICAINE		BOULGOUR		F R B O L M A N G C E	FRUIT AU CHOIX (POMME, KIWI, ANANAS)
	PÂTÉ DE VOLAILLE EN CROÛTE		QUENELLES DE BROCHET GRATINÉES		PETITS LÉGUMES			
	RILLETES DE CANARD CORNICHON							
JEUDI	CRÈME DE LÉGUMES		SAUTÉ DE PORC AU CURRY		RIZ PILAF		F R O M A G E	CRÈME CARAMEL OU FRUIT
	CÉLERI RÉMOULADE		POISSON FRAIS SAUCE HOLLANDAISE		FLAN DE COURGETTES			
	SALADE VERTE							
VENDREDI 	ENDIVES AU BLEU		BURGER VÉGÉTAL		DUO DE CHOUX BÉCHAMEL		A Y R A O M O U A R T I S	FRUIT AU CHOIX
	SALADE À L'EMMENTAL		STICK VEGGIE		TORTELLINI TRICOLORES			
	TABOULÉ							
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