

MENUS DU 14 au 31 JANVIER 2019

LUNDI 14

Velouté d'asperges
Betteraves rouges
Paupiette de veau
Pomme dauphine
Fromage
Pêche au sirop

MARDI 15

Bouillon de bœuf pâtes
Taboulé
Sauté de canard
Printanières de légumes
Fromage
Maronsuis

MERCREDI 16

Bouillon de bœuf pâtes
Sardine à la tomate
Lasagne
Salade verte
Fromage
Orange

JEUDI 17

Soupe de légumes maison
Céleri rave râpé
Jambon sce champignons
Purée
Fromage
Cocktail de fruits

VENDREDI 18

Soupe de légumes maison
Pizza fromage
Pêche du jour
Epinard à la crème
Fromage
Compote

SAMEDI 19

Soupe de légumes maison
Poireaux vinaigrette 1/2 œuf
Rognons sce madère
Riz
Fromage
Crème pralinée

DIMANCHE 20

Soupe de poisson
Jambon de pays
Civet de lièvre
Pomme Maxime
Fromage
Nuit et jour

LUNDI 21

Soupe pistou
Jambon blanc
Brandade
Salade verte
Fromage
Poire au sirop

MARDI 22

Bouillon de volailles pâtes
Haricots verts Thon œuf
Roti de porc
Petit pois
Fromage
Ile flottante

MERCREDI 23

Bouillon de volaille pâtes
Tarte aux poireaux
Bavette (crue à la demande)
Ragout de céleri
Fromage
Yaourt fruité

JEUDI 24

Soupe de légumes maison
Macédoine mayonnaise
Daube de bœuf
Pâtes au beurre
Fromage
Eclair chocolat

VENDREDI 25

Soupe de légumes maison
Blé crudité
Saumon Sce Hollandaise
Carottes Vichy
Fromage
Banane

SAMEDI 26

Soupe de légumes maison
Artichaut
Côtelette d'agneau
Gratin Dauphinois
Fromage
Ananas frais

DIMANCHE 27

Soupe potiron
Feuilleté au chèvre
Longe de veau
Haricots plats sce tomate
Fromage
Tarte noix de Pécan

LUNDI 28

Velouté champignons
Croque monsieur
Saucisse
Ratatouille
Fromage
Cocktail de fruits

MARDI 29

Bouillon pot au feu pâtes
Salade coleslaw
Sauté de veau aux olives
Riz pilaf
Fromage
Petit suisse aux fruits

MERCREDI 30

Bouillon pot au feu pâtes
Maquereaux
Raviolis frais
Salade verte
Fromage
Mandarine

JEUDI 31

Soupe de légumes maison
Taboulé
Poisson pané
Haricots verts
Fromage
Flan caramel



**(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.**