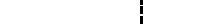
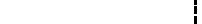
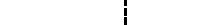
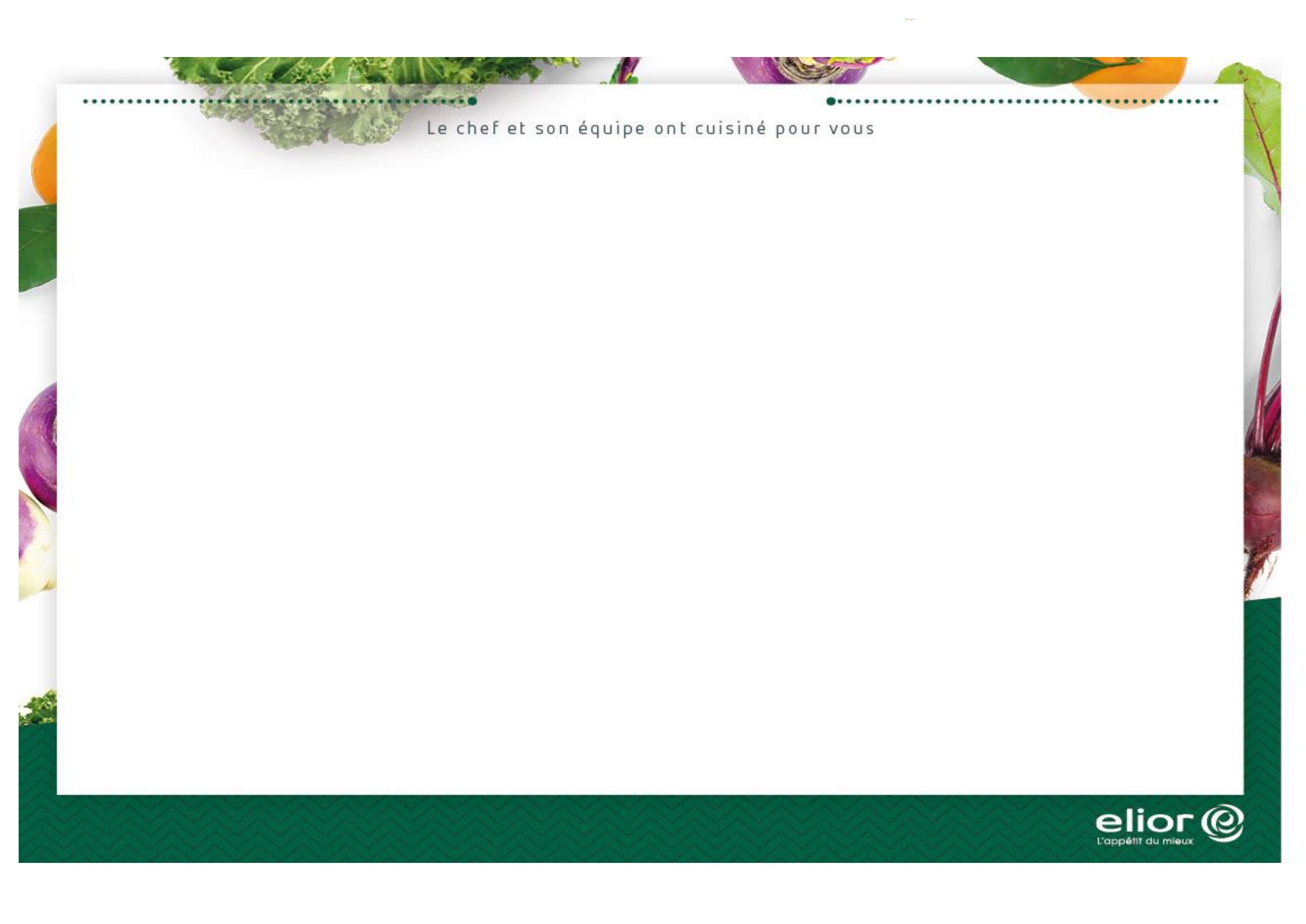


Menus du 26 Janvier au 01 Février 2020
Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	Dimanche 01
Chou fleur rémoulade 	Coleslaw 	Betteraves fromage blanc échalote 	Salade verte 	Salade de pomme de terre 	Céleri rémoulade 	Mousse de foie 
***	***	***	***	***	***	***
Sauté de dinde Marengo 	Boudin noir jus d'oignon et pomme de terre 	Penne 1/2 complets bio 	Petit salé 	Dos de colin sauce matelote 	Risotto de perles de blé aux champignons 	Cuisse de poulet rôtie 
***	***	***	***	***	***	***
Polenta 	Purée de pommes de terre 	à la bolognaise et fromage râpé 	aux lentilles 	Riz 	de blé aux champignons 	Gratin de chou fleur 
***	***	***	***	***	***	***
Emmental 	Croc lait 	Rondelé 	Camembert 	Brie 	Yaourt 	Cantal AOC 
***	***	***	***	***	***	***
Fruit 	Douceur lactée abricot 	Fruit 	Fromage blanc aux dés de mangue 	Gâteau basque 	Compote de fruits 	Flognarde aux fruits 
Velouté de tomates 	Potage d'asperges 	Rillettes de poisson 	Salade de haricots verts 	Soupe de légumes 	Crêpe au fromage 	Velouté de courgettes 
***	***	***	***	***	***	***
Poisson meunière au citron 	Tresse forestière 	Rôti de volaille aux herbes 	Croustillant au fromage 	Torsades 	Escalope de foie de veau au poivre vert 	Riz sauté 
***	***	***	***	***	***	***
Petits pois / carottes 	Dés de courgettes au thym 	Côtes de blettes à la crème 	Poêlée de légumes 	à l'arrabiata 	Purée de potiron 	au bœuf haché 
***	***	***	***	***	***	***
Vache qui rit 	Yaourt 	Saint Paulin 	Yaourt aromatisé 	Fromage fouetté au sel de Guérande 	Tomme blanche 	Yaourt 
***	***	***	***	***	***	***
Crème dessert au caramel 	Crème au coulis exotique 	Donut 	Compote de fruits 	Mousse au chocolat 	Fruit 	aux fruits 
NSC	NSC	NSC	NSC	NSC	NSC	NSC



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous