

MENUS DU 30 JANVIER AU 26 FEVRIER 2017

	DU 20/01 AU 05/02	DU 06/02 AU 12/02	DU 13/02 AU 19/02	DU 20/02 AU 26/02
LUNDI	Laitue Iceberg vinaigrette aux fruits rouges Nuggets de volaille Frites Brie Flan nappé au caramel	VACANCES D'HIVER	VACANCES D'HIVER	Carottes rapées Emincé de poulet sauce mironton Printanière de légumes (PDT, carottes, petits pois, oignons, haricots verts) Purée de PDT Tomme grise Liégeois à la vanille
MARDI	Carottes râpées Cubes de colin sauce paëlla Mélange légumes et brocolis Farfalles Fromage blanc et sucre Compote de pommes			Friand au fromage Bœuf cuit à l'étouffée au jus Pêlé-mêlé provençal Blé Fromage blanc et sucre Fruit de saison
MERCREDI	Pizza au fromage Rôti de veau à l'ancienne Haricots verts au parfum du jardin Yaourt aromatisé Fruit de saison			Céleri rémoulade Colin meunière Purée de PDT, carottes et céleri Camembert Abricots au sirop
JEUDI	Salade de betteraves Escalope de porc au jus Pavé de poisson mariné au citron Courgette et riz Saint Paulin Fruit de saison			Salade de betteraves Cassoulet Cassoulet sans porc Yaourt aromatisé Fruit de saison
 VENDREDI	Râpé de chou rouge sauce enrobant échalote Hachis Parmentier Cotentin Crêpe moelleuse sucrée Confiture de fraise			Laitue, cheddar, croustons Vinaigrette : huile colza et olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne Filet de hoki sauce aurore Choux romanesco Riz créole Fromage fondu Président