

MENU

DU 14 JANVIER AU 18 JANVIER 2019

	ENTREE(S)	PLAT(S) PRINCIPAL (AUX)	DESSERT(S)
LUNDI 14.01.19	<i>Champignons à la Grecque Ou concombre Ou betterave Ou avocat Ou radis beurre</i>	<i>Sauté de porc aux olives Ou rôti de porc aux pruneaux Blé aux légumes bio Ou purée de carottes bio</i>	<i>Pâtisseries variées</i>
MARDI 15.01.19	<i>Carottes râpées Ou céleri rémoulade Ou pomelos Ou salade de thon Ou salade de maïs Ou concombre</i>	<i>Hachis Parmentier landais Salade</i>	<i>Fruit de saison</i>
MERCREDI 16.01.19	<i>Salade d'hiver</i>	<i>Lapin à la moutarde Ou confit de poule Gratin de légumes Ou flageolets</i>	<i>Mousse au chocolat Ou Fromage blanc</i>
JEUDI 17.01.19	<i>Potage de légumes Ou Bouillon de bœuf pâtes</i>	<i>Escalope de poulet (sauce au jus) Ou canette rôtie aux herbes fraîches Frites Ou légumes grillés</i>	<i>Compotes variées Ou Cocktail de fruits</i>
VENDREDI 18.01.19	<i>Rosette Ou Salamanque Ou pomelos Ou macédoine mayonnaise Ou salade mimosa</i>	<i>Calamars à la Romaine Ou Calamars à l'Armoricaine Riz blanc Ou carottes Vichy bio</i>	<i>Yaourts variés</i>

Le Chef d'Etablissement,

Le Gestionnaire,

M. NAYL

F. GINDRE

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS SUIVANT LES LIVRAISONS