



Semaine 05
Du 30 Janvier au 03
Février 2017

Lundi


Mardi


Mercredi


Jeudi

Vendredi


Entrées

Salade chinoise




Poireau vinaigrette


Betterave cuite
vinaigrette


Coupelle de volaille
Œuf dur mayonnaise

Céleri rémoulade


Plat

Sauté de veau aux
olives



Chipolatas


Escalope viennoise +
citron

Crêpe au fromage

Filet de poisson coulis
tomate basilic

*Plat sans viande et
sans porc*


Filet de poisson
sauce persillée


Omelette au fromage
Saucisse de volaille



Hoki pépite


Accompagnement

Pommes vapeur


Chou fleur


Tortis aux 3 légumes

Poêlée de légumes


Semoule 

Laitage

Saint Paulin

Yaourt aromatisé

Bleu


Yaourt nature

Fromage à tartiner

Dessert

Fruit de saison

Arlequin de fruits

Fruit de saison


Crêpe sucrée

Liégeois chocolat

Goûter

Yaourts aux fruits
Compote pomme-
poire coupelle
Pain+ chocolat

Fromage blanc fruité
Jus de fruit
Madeleine

Flan chocolat
Mosaïque de fruits au
naturel
Pain+ confiture

Yaourt aromatisé
Fruit de saison
Biscuit Petit Beurre

Fromage blanc fruité
Compote pomme-
poire coupelle
Pain+ beurre



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.