




Menu de la semaine
Du lundi 10 Janvier au dimanche 16 Janvier 2022



	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 10 Janvier	ŒUF DUR MAYONNAISE COLOMBO DE PORC SEMOULE ET COURGETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON		VELOUTE DE POTIRON POÊLÉE DE HARICOTS BEURRE ET POMMES DE TERRE AUX LARDONS FROMAGE FLAN VANILLE
MARDI 11 Janvier	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON SAUTE DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE CAROTTES FONDANTES FROMAGE CREME DESSERT PRALINE	<i>PÂTISSERIE DU CHEF</i>	CREME DE CELERI A LA VACHE QUI RIT QUICHE LORRAINE FROMAGE COMPOTE POMME-ABRICOT
MERCREDI 12 Janvier	<i>LA MARTINIQUE</i> 		VELOUTE DE COURGETTES POISSON BORDELAISE RIZ EN SAUCE ET JULIENNE AU BEURRE FROMAGE SALADE DE FRUITS
JEUDI 13 Janvier	BETTERAVES ROUGES AU CUMIN JAMBON BRAISE SAUCE MADERE ECRASE DE CELERI ET POMMES DE TERRE FROMAGE BANANE A L'ANGLAISE	<i>PÂTISSERIE DU CHEF</i>	VELOUTE DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS GRATIN DE POIREAUX AU CHEVRE FROMAGE BLANC AU COULIS
VENDREDI 14 Janvier	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BOUCHEE AUX FRUITS DE MER ET SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON		VELOUTE DE POTIMARRON TORTELLINI RICOTTA-EPINARDS SAUCE CREMEUSE PETITS SUISSES FRUITES
SAMEDI 15 Janvier	SALADE MELEES MUNSTIFLETTE FAISELLE COMPOTE POMME-CASSIS		POTAGE AMBASSADEUR ŒUFS A LA COQUE ET MOUILLETES POELEE DE LEGUMES FLAN NAPPE CARAMEL
DIMANCHE 16 Janvier	APERITIF SALADE DU CHEF COQ AU VIN SPAETZLES ET CHOU BRAISE FROMAGE PÂTISSERIE		BOUILLON VERMICELLES CREPE AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

Plat de substitution de la semaine : Jambon blanc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du directeur."