




Menu de la semaine
Du lundi 3 janvier 2022 au dimanche 9 janvier 2022



	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 3 janvier	ENDIVES VAUDOISES (EMMENTAL DES DE JAMBON FROMAGE BLANC) CUISSÉ DE POULET RÔTI PUREE DE POTIRON FROMAGE FRUIT DE SAISON		VELOUTE CHOISY MACARONI BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPE YAOURT NATURE ET CONFITURE
MARDI 4 janvier	SALADE OCEANE RÔTI DE PORC PENNES ET CAROTTES FROMAGE CREME DESSERT CAMEL	PÂTISSERIE DU CHEF	SOUPE DE TOMATES SALADE DE GESIERS CONFITS ET POMMES DE TERRE FROMAGE SALADE DE FRUITS
MERCREDI 5 janvier	CHOU ROUGE AUX POMMES ESTOUFFADE DE BŒUF FRITES FROMAGE POT DE CREME FRAMBOISE-LITCHIS		POTAGE DE LEGUMES QUICHE AU THON SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE POMMES
JEUDI 6 janvier	CELERI REMOULADE CASSOULET GARNI FROMAGE POIRE POCHEE	GALETTE DES ROIS 	POTAGE CULTIVATEUR OMELETTE AUX POMMES DE TERRE CREME DESSERT VANILLE
 VENDREDI 7 janvier	CHAMPIGNONS A LA CREME PÂTES AUX FRUITS DE MER FROMAGE FROMAGE BLANC FRUITE		CREME DE VOLAILLE ROULADE DE POIREAUX AU JAMBON FROMAGE FRUIT DE SAISON
SAMEDI 8 janvier	PÂTE DE TÊTE ET CORNICHONS ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE RIZ ET ENDIVES BRAISEES FROMAGE FRUIT DE SAISON		VELOUTE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES AU CUMIN FLAMMEKUECHE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE POMME-COING
DIMANCHE 9 janvier	APERITIF SARDINES ET BEURRE POT AU FEU LEGUMES D'HIVER FROMAGE PATISSERIE		BOUILLON VERMICELLES QUENELLES GRATINEES SALADES MELEES PETITS SUISSES SUCRES

Plat de substitution de la semaine : CORDON BLEU

"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."

