

MENUS DU 15 au 19 JANVIER 2018

	ENTREE AU CHOIX	PLAT DU JOUR	LAITAGE ET DESSERT
L U N D I 1 5	TARTELETTE JAMBON/FROMAGE ~ SAUMON FUME ~ MOUSSE AVOCAT MEXICAINE ~ POTAGE PARMENTIER	ESCALOPE DE PORC GRATINEE ~ TARTIFLETTE/SALADE ~ POEELE DE POMMES DE TERRE ~ PETITS POIS CAROTTES	MOUSSE/BISCUIT ~ PAIN PERDU/CASSONNADE ~ FRUITS COUPES ~ FROMAGE
M A R D I 1 6	FEUILLETE ~ CONCOMBRES SAUCE ANDALOUSE ~ DEMI TOMATE A LA VINAIGRETTE	STEAK HACHE FRAIS ~ HAUT DE CUISSE ~ HARICOTS VERTS ~ POMMES SAUTEES	BROWNIE AUX NOIX ~ ECLAIR CHOCOLAT ~ GRATIN DE FRUITS ROUGES ~ FRUIT ~ FROMAGE
J E U D I 1 8	ASPERGES GARNIES ~ TEMPURA ~ CELERI REMOULADE ~ SALADE D'EBLY/CHORIZO A LA PROVENCALE ~ SOUPE A L'OIGNONS	CARBONNADE DE BOEUF ~ SAUMON ROTI ~ ROGNONS SAUCE FORESTIERE ~ JULIENNE DE LEGUMES ~ RIZ/CAROTTES	TARTE BANDE POMMES/FRANGIPANE ~ CREME CHICOREE/SPECULOS ~ BUFFET DE FRUITS ~ FROMAGE
V E N D R E D I 1 9	BOUCHEE A LA REINE ~ ENDIVES/LARDONS ~ MACEDOINE DEMI OEUF	ROTI DE PORC AU FROMAGE ~ LAPIN AUX PRUNEAUX ~ COQUILLETES ~ GRATINE DE CHOU	YAOURT ~ CHEESE CAKE CAMEL AU LAIT ~ GAUFRE DE BRUXELLES CHOCOLAT ~ FRUIT ~ FROMAGE

Le Principal,

T. LEGRAND

L'Adjoint Gestionnaire,

B. BLOQUET