

MENUS DU MOIS DE JANVIER

semaine 2

		H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Lundi	6	œuf dur mayonnaise	cordon bleu de dinde	purée de pommes de terre	galette de rois
Mardi	7	soupe de légumes à la crème	colin en croute de cèpes	pennes à la tomate	entremet chocolat
Mercredi	8	crudités	steak haché	Coquillettes au beurre	yaourt
Jeudi	9	salade d'endives	Fricassée de porc aux champignons	riz	fromage blanc crème de marron
Vendredi	10	salade piémontaise	Omelette au fromage	poêlée maraichère	petits louis/ Clémentines

semaine 3

		H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Lundi	13	soupe de choux-fleurs champignons	pennes aux légumes (vg)		mousse au chocolat
Mardi	14	coleslaw	Cheese Burger	Frites	Galette des rois
Mercredi	15	crudités	raviolis gratinés		compote
Jeudi	16	salade de riz composée	roulé de volaille Orloff		fruit/fromage
Vendredi	17	Cèleri râpé moutarde à l'ancienne	saucisse	Lentilles	fromage blanc et confiture

semaine 4

		H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Lundi	22	soupe de lentilles	nugget's sauce ketchup	frites	yaourt nature
Mardi	23	rosette	dos de colin crème de ciboulette	petits pois	crème aux œufs
Mercredi	24	crudités	brandade de poisson		compote
Jeudi	25	Œuf dur sauce tartare	Emincée de dinde crème aux épices	riz safrané	beignet choco noisettes
Vendredi	26	Pommes de terre vinaigrette	tortillas oignons rouges et poivrons	brocolis	clémentine/fromage

semaine 5

		H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Lundi	29	crème de choux-fleurs au paprika	Pavé de merlu	riz aux oignons	Flan au caramel
Mardi	30	salade verte	tartiflette		compote
Mercredi	31	friand au fromage	Omelette	duo de haricots vapeur	fromage blanc sucré
Jeudi	1	salade verte	steak haché de veau	Pommes Noisette	éclair vanille
Vendredi	2	Velouté de pois cassés	rôti de dinde sauce forestière	poêlées de légumes	yaourt