

Menu du 19 au 23 février 2018


« Un homme qui se connaît bien est nécessairement modeste »

Lao She, *Quatre générations sous un même toit*


Lundi 19



Feuilleté au poulet et à la crème

Faux filet de bœuf  /Filet de poisson aux agrumes/Sauté de porc au curry





Carottes au cumin   /Purée

Compote/Semoule au lait chocolat ou vanille 


Mardi 20



Assiette de jambon fumé

Colin grillé sauce citron/Poulet rôti  /Omelette au fromage 

Pâtes/Tajine de légumes aux abricots

Crème dessert/Crumble de pommes et framboises 

Mercredi 21



Coquille de macédoine au thon 


Hot dog/Poisson


Haricots verts/Salade verte  

Verrine de mascarpone à la poire 


Jeudi 22



Mini club sandwich 


Boudin blanc à la pomme/Gratin de poisson  /Nuggets de poulet

Gratin d'endives   /Riz

Génoise à la mousse au chocolat  /Salade fruits exotiques

Vendredi 23



Salade fromagère 

Croque Monsieur  /Paupiette de veau/Poisson à la crème

Potatoes/Ratatouille


Brochettes de fruits frais/Crème dessert

LE PROVISEUR, JF. LESACHER

LA GESTIONNAIRE, A. VIAL

 Préparation Maison

 Produits Locaux

 Produits issus de l'agriculture Biologique

 Produits de Saison