



MENU DU 15 AU 19 JANVIER

semaine 3	lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
HORS D'ŒUVRE 	pamplemousse allumettes au fromage	pamplemousse charcuterie	pamplemousse salade de gésiers	pamplemousse frisée saucisse sèche	pamplemousse salade de tomates
	strasbourgeoise	radis	pâté	taboulé	sombrero et œuf
	frisée lardons œuf betteraves avocats	frisée surimi œuf mayonnaise céleri rave	macédoine	salade de choux blanc rillettes de saumon concombre	carottes râpées salade d'endives
PLATS ET LEGUMES 	haut de cuisse de poulet	pithivier aux st jacques	manchon de canard	rôti de porc fumé	steak haché bouchère
	poêlée campagnarde	filet de poisson	boudin noir	paupiette de porc	sauté de veau
	haricots verts	riz	semoule	carottes vichy	frites
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés
	yaourt nature sucré yaourt aromatisé	yaourt nature sucré yaourt aromatisé	yaourt nature sucré yaourt aromatisé	yaourt nature sucré yaourt aromatisé	yaourt nature sucré yaourt aromatisé
	fromage blanc	entremet spéculos	gélifié vanille	fromage blanc	entremet au caramel
DESSERT 	fruit	fruit	fruit	fruit	fruit
	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes
	mousse café	tarte aux pommes éclair au chocolat	crème dessert chocolat	cookies	gâteau de semoule

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR	frisée jambon œuf saucisse grillée purée cantal crème dessert	pamplemousse nuggets de poulet gratin de courgettes yaourt biscuit	macédoine tournedos de dinde choux de Bruxelles morbier compote de pommes	concombre à la crème tartiflette salade verte bûche du pilât fruit	
----------------------	---	--	---	--	--