



semaine du 22 au 26 janvier 2018

ENTREES

PLAT

DESSERT

	ENTREES	PLAT	DESSERT
LUNDI 22 	VELOUTE DU BARRY ASPERGES / JAMBON FUME CREVETTES MAYONNAISE ROSETTE CORNICHONS	CARBONNADE FLAMANDE (LOCAL) CORDON BLEU SAUCE TOMATE PATES GATEAU D'EPINARDS	FROMAGE SALADE DE FRUITS FRUIT FRAIS
MARDI 23	SOUPE A LA CAROTTE FICELLE PICARDE FEUILLETE JAMBON/FROMAGE	PAUPIETTE DE VEAU CREME ET CHAMPIGNONS SAUCISSE DE PORC LOCAL AU BACON SEMOULE AUX RAISINS CAROTTES SAUTEES	FROMAGE FROMAGE BLANC AU SUCRE FRUIT FRAIS
JEUDI 25	SOUPE TOMATE VERMICELLE CELERI REMOULADE TERRINE DE CAMPAGNE MOUSSE DE SURIMI / ANETH	SAUCISSES PAYSANNES (LOCAL) ROTI DE VEAU AU MIEL RIZ AUX LEGUMES CHOUX DE BRUXELLES AU BEURRE	FROMAGE GENOISE AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE FAIT MAISON FRUIT FRAIS
Vendredi 26	TOMATES AU PESTO MACEDOINE AU THON MILLE FEUILLE AVOCAT ET CREVETTES	OMELETTE AU FROMAGE POISSON DU JOUR FRITES SALADE VERTE	 FROMAGE YAOURT AU CHOIX FRUIT FRAIS

la Principale


P. PATIN

le chef de cuisine

E. GRESSIER

La gestionnaire


V. POLLE