
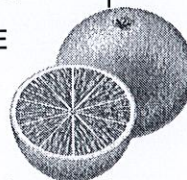


## SEMAINE DU 29 JANVIER AU 2 FEVRIER 2018

	ENTREES	PLAT	DESSERT
<b>LUNDI</b> <b>29</b>	SALADE DE CERVELAS	BOURGUIGNON BIO	FROMAGE
	TABOULE	JAMBON FUME SAUCE POIVRE	ENTREMETS AU CHOCOLAT
	COCKTAIL DE FRUITS DE MER	SPAGHETTIS RATATOUILLE	FRUIT FRAIS
<b>MARDI</b> <b>30</b>	CONCOMBRES VINAIGRETTE	RAVIOLIS AU FROMAGE	FROMAGE
	SALADE DE THON AUX OIGNONS	STEAK HACHE SAUCE HOLLANDAISE	BAVAROIS AUX SPECULOOS GALETTE DES ROIS
	PAMPLEMOUSSE	PUREE GRATIN DE PANAIS	AUX POMMES FRUIT FRAIS
 <b>JEUDI</b> <b>1</b>	SALADE DE TOMATES	POULET ROTI (LOCAL) AUX OIGNONS ET OLIVES	FROMAGE
	AVOCAT AUX CREVETTES	ROTI DE PORC AUX EPICES SAUCE SOJA	COMPOTE AUX FRUITS
	CHEVRE AU BASILIC	PDT SAUTEES AUX HERBES AUX OIGNONS ET OLIVES COURGETTES A L'AIL	FRUIT FRAIS
<b>Vendredi</b> <b>2</b>	CELERI AUX RAISINS SECS	LASAGNES SAUMON /EPINARDS	FROMAGE
	SALADE COLESLAW	BOULETTES DE BŒUF A LA PROVENCALE	YAOURT AU CHOIX
	MACEDOINE MAYONNAISE	RIZ FLAN DE CAROTTES	FRUIT FRAIS



la Principale

P. PATIN

le chef de cuisine

E, GRESSIER

La gestionnaire

