

MENU DU 18 au 22 janvier 2016

Sous réserve d'approvisionnement.

Croquant de salade

Haricots verts au maïs
Pâté de campagne

Filet de lieu à la tapenade

Palette de porc provençale

Boulgour à la Canarienne

Epinards à la béchamel

Fondu Président

Brie
Saint Paulin
Yaourt nature

Pêche à la gelée de groseilles

Compote d'ananas
Entremets à la vanille
Fruit de saison

Pamplemousse

Friand au fromage
Potage au potiron

Sauté de boeuf au paprika

Nuggets de dinde

Chou vert braisé

Riz créole

Edam

Fraidou
Fromage blanc
Yaourt nature

Genoise abricot

Crème dessert au caramel
Fruit de saison
Marbré



Betteraves vinaigrette maison

Potage paysanne
Salade de pdt

Croque monsieur maison

Galopin de veau grillé

Salade verte

Petits pois

St Moret

Comté
Petits suisses naturels
Yaourt nature

Fruit de saison

Flan nappé au caramel
Gaufre fantasia
Milk shake banane pomme

Saucisson à l'ail

Crostini tomate mimolette
Pain de poisson

Penne au saumon

Omelette portugaise

Pêlé mêlé provençal

Penne au beurre

Fromage blanc

Bûchette au chèvre
Tomme blanche
Yaourt nature

Fruit de saison

Compote de pommes
cassis
Douceur lactée au citron
Gâteau à la framboise