

MENU DU 16 AU 20 JANVIER 2017

Sous réserve d'approvisionnement.

Potage paysanne
Betteraves sauce crèmeuse
Pâté de foie

Filet de lieu à la tapenade
Croque monsieur

Boulgour à la Canarienne
Poelée de guyane

ASSORTIMENT DE
FROMAGES ET LAITAGES

Fruit de saison
Rocher coco choco
Smoothie banane pomme

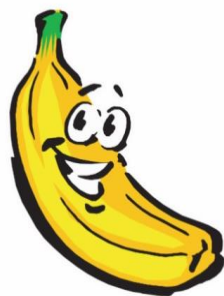
Salade ninon
Pamplemousse
Taboulé

Sauté de boeuf mironton
Chipolatas grillées

Chou vert braisé et pommes
de terre
Purée

ASSORTIMENT DE
FROMAGES ET LAITAGES

Pêche au sirop
Compote de poires
Flan nappé au caramel



elior 

Salade chou chou
Potage choisy
Rillettes à la sardine

Rôti de porc sauce forestière
Beignets de calamars

Haricots verts
Riz créole

ASSORTIMENT DE
FROMAGES ET LAITAGES

Gateau yaourt pomme
Barre bretonne
Liégeois au chocolat

Oeufs durs mayonnaise
Crostini tomate mimolette
Mortadelle pur porc

Penne Tandoori
Duo de poisson

Carottes fraîche à la
ciboulette
Penne au beurre

ASSORTIMENT DE
FROMAGES ET LAITAGES

Fruit de saison
Compote de pommes cassis
Moelleux aux framboises