



Le menu de la semaine

semaine 03 - du 16 au 20 janvier 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LES ENTREES DU CHEF	
Oeufs durs mayonnaise Assiette de charcuterie Tomate basilic Salade de riz ***	Crème de petits pois Salade ninon Carottes râpées Choux-fleurs sauce aurore ***	Cake aux olives Rillettes de sardines Salade méditerranéenne ***	Potage de légumes Tomate à la féta Verrine de céleri au saumon fumé Salade verte aux croûtons ***	Pamplemousse Salade de lentilles Salade Piemontaise Saucisson à l'ail ***
Filet de daurade au pesto Sauté de dinde sauce curry ***	Spaghetti bolognaise Curry de colin à l'indienne ***	Entrecote grillée sauce béarnaise Tartiflette ***	Blanquette de veau Aumônière de poisson ***	Filet de lieu à la tapenade Merguez ***
Riz pilaf Poêlée de légumes ***	Spaghetti Pêlé môle provençal ***	Petits pois Salade verte ***	Broccoli Blé sauce tomate ***	Ratatouille Semoule ***
Comté Rondelé nature Tomme blanche Yaourt nature sucré ***	Pyrénées Brie Fondue président Yaourt nature sucré ***	Camembert Fraidou Yaourt nature sucré ***	Edam Montboissier Saint Paulin Yaourt nature sucré ***	Mimolette Bûchette au chèvre St Moret Yaourt nature ***
	LES DESSERTS DU CHEF			
Fruit de saison Barre bretonne Fromage blanc touche de kiwi Crème renversée"maison" ***	Tiramisu Ronde de yaourt aux fruits Salade de fruits exotiques Fruit de saison ***	Gateau marbré maison Fruit de saison Panna cotta noix de coco ***	Ile flottante"maison" Abricot au sirop Milk-shake banane Fruit de saison ***	Fruit de saison Compotée de pomme meringuée Crème caramel Mousse Framboise ***
Gateau de semoule Fruit de saison Poire au chocolat Milk shake vanille ***	Galette des rois Fruit de saison Salade de fruits exotiques Ronde de Yaourt aux fruits ***	Fruit de saison Crème dessert au chocolat Riz au lait ***	Flan pâtissier Fruit de saison Mousse framboise Yaourt aromatisé ***	Cocktail de fruits Eclair au chocolat Compote de pommes Fruits de saison ***