



Le menu de la semaine

semaine 6 - du 29 janvier au 2 février 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LES ENTREES DU CHEF	
Chou rouge mayonnaise Salade grecque (concombre, tomate, féta, olives noires) Smoothie betterave Concombre ***	Soupe de carottes Céleri rémoulade Friand au fromage Salade hongroise ***	Pain de poisson Bulots mayonnaise Salade coleslaw ***	Crème de champignons Verrine de céleri au saumon fumé Tartare de poisson Samoussa ***	Taboulé méridional Duo de saucissons Maïs aux deux poivrons Salade hollandaise ***
Ravioli au boeuf Filet de colin sauce crème curry ***	Rôti de veau aux champignons Saucisse de Strasbourg ***	Bavette grillée béarnaise Quiche saumon et chèvre ***	Wings de poulet Filet de cabillaud crème de poivrons ***	Gratin de poisson aux moules Sauté de dinde au curry ***
Haricots verts Boulgour ***	Bouquetière de légumes Frites ***	Salade verte Tian de légumes ***	Riz créole Haricots verts ***	Pêlé mêle provençal Coquillettes ***
Yaourt nature sucré Carré de l'Est Fondu Président Emmental ***	Brie Coulommiers Rondelé ail et fines herbes Yaourt nature sucré ***	Bûchette au chèvre Saint Paulin Yaourt nature sucré ***	Mimolette St Moret Tomme blanche Yaourt nature sucré ***	Croûte noire Fraidou Gouda Yaourt nature ***
	LES DESSERTS DU CHEF			
Fruit de saison Compote de fruits mélangés Fromage blanc mandarines Crème renversée maison	Beignet aux pommes Ronde de yaourt aux fruits Salade de fruits exotiques Fruit de saison	Cake noix de coco Riz au lait Fruit de saison	Milk shake vanille Clafoutis poire chocolat Fruit de saison Abricots au sirop	Fruit de saison Banane au spéculos Duo d'agrumes Crème caramel