



Le menu de la semaine

semaine 02 - du 8 au 12 janvier 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LES ENTREES DU CHEF	
Pamplemousse Betteraves aux pommes Crostini tomate emmental Salade coleslaw ***	Soupe de champignons Concombre Salade de riz aux olives Salade verte aux croûtons ***	Avocat sauce cocktail Cake au potiron Salade piémontaise ***	Soupe à l'oignon Maison Saumon mariné à l'aneth de du Sud-Ouest (magret, gésiers, croût Salami ***	Friand au fromage Carottes râpées à l'orange Endives aux noix et au bleu Œuf dur ***
Sauté de boeuf au paprika Parmentier de poisson ***	Nuggets de volaille Longe de porc aux herbes ***	Entrecôte grillée béarnaise Croque Monsieur ***	Rôti de dinde crème de poivrons Filet de cabillaud aux épices ***	Dos de lieu noir au citron Omelette au fromage ***
Purée Petits pois ***	Haricots verts Boullgour aux petits légumes ***	Carottes vichy Pommes grenailles ***	Coquillettes Julienne de légumes ***	Brocoli Riz pilaf ***
Gouda Carré de l'Est Fraidou Yaourt nature sucré ***	Saint Paulin Croûte noire Fondu Président Yaourt nature sucré ***	Chèvre buche Reblochon Yaourt nature sucré ***	Comté Tartare ail et fines herbes Tome blanche Yaourt nature sucré ***	Edam Pont l'Evêque Bleu Yaourt nature sucré
	LES DESSERTS DU CHEF			
Ananas frais Grillé aux pommes Mousse framboise Fruit de saison	Fruit de saison Galette des rois Ronde de yaourt aux fruits Salade de fruits exotiques	Smoothie framboise Crème brûlée maison Fruit de saison	Duo d'agrumes Riz au lait Banane créole Fruit de saison	Gâteau au citron Poire au sirop Fromage blanc crème de marron Fruits de saison
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