



Le menu de la semaine

semaine 3 - du 15 au 19 janvier 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LES ENTREES DU CHEF	
Concombre Mortadelle Salade chou blanc et rouge Salade de riz andalouse	Crème de petits pois Carottes râpées Céleri rémoulade Choux-fleurs sauce aurore	JOURNEE PEDAGOGIQUE	Soupe de potiron Assiette de charcuterie Cake aux 2 fromages Smoothie betterave	Tomate basilic Salade de lentilles aux lardons Salade verte au fromage Pâté de campagne
***	***	***	***	***
Cordon bleu de dinde Rôti de bœuf sauce bordelaise	Spaghetti bolognaise Curry de colin à l'indienne		Sauté de veau aux olives Filet de lieu à la tapenade	Steak d'espardon au pesto Merguez
***	***	***	***	***
Polenta au fromage Poêlée de légumes	Spaghetti Pêlé mêlé provençal		Purée de courgettes Frites	Ratatouille Semoule
***	***	***	***	***
Mimolette Rondelé nature Tomme blanche Yaourt nature sucré	Coulommiers Brie Bleu Yaourt nature sucré		Edam Gouda Saint Paulin Yaourt nature sucré	St Moret Carré de l'Est Emmental Yaourt nature sucré
***	***	***	***	***
	LES DESSERTS DU CHEF			
Fruit de saison Barre bretonne Compote tous fruits Pêche crème anglaise	Mousse chocolat Salade de fruits exotiques Fruit de saison Ronde de yaourt aux fruits		Ile flottante Tarte aux quetsches Fromage blanc aux framboises Fruit de saison	Fruit de saison Compotée de pomme meringuée Cocktail de fruits Mousse citron
Fruit de saison Compote de pommes pêches Crème brûlée Trio exotique	Fruit de saison Clafouti à la banane Ronde de Yaourt aux fruits Salade de fruits exotiques		Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Gratin de poire Milk shake framboise	Flan à la vanille Fruit de saison Pêche au sirop Verrine tout pomme et caramel