

Semaine du 02 au 06 Janv 2016

LUNDI

VACANCES



Chou blanc rémoulade



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Lasagnes (plat complet)



Poireaux à la crème

Camenbert

Le Produit laitier

Compote de pommes

Le Dessert

MARDI

RENTREE

Pamplemousse ou jus d'orange



Saucisse Knack (#)

Saucisse de volaille

Lentilles

Vache qui rit

Nappé caramel

JEUDI



Potage à la tomate

Paupiette de veau, sauce forestière

Frites

Yaourt sucré



Fruit de saison

VENDREDI



Betteraves vinaigrette

Dos de colin thym-citron

Purée de potiron

Mini Babybel



Galette des rois



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
crus de saison

  
Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 09 au 13 Janv 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	Salade de blé aux légumes	 Potage aux légumes	Salade verte	Cervelas (#)
Hors d'oeuvre				
	Cordon bleu de volaille	Emincé de bœuf Strogonoff (paprika) 	Parmentier de jambon (plat complet) (#)	Gratiné de poisson au fromage
Le Plat			Parmentier de volaille	
	Petits-pois, carottes	Pommes rissolées		Pommes vapeur
La Garniture				
	Fromage blanc sucré	Chanteneige	Yaourt sucré	Brie
Le Produit laitier				
	Palet breton (biscuit)	 Fruit de saison	 Gateau au chocolat	Crème dessert vanille
Le Dessert				



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

  
Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS