






## Menu du 18 janvier au 22 janvier 2021

<i>JOUR</i>	<i>DEJEUNER</i>	<i>DINER</i>
<p><b>Lundi 18</b></p> 	<p>salade maïs, emmental/ choux-fleurs en salade Kamaboko</p> <p>sauté d'agneau LOCAL au thym chipolatas LOCALES</p> <p>Purée/ céleri cube</p> <p>Fromage / yaourt nature sucré fruit de saison/ semoule au lait/ compote</p>	<p>salade verte et pomme/ saucisson sec</p> <p>escalope de volaille LOCALE- crème de poivron</p> <p>semoule</p> <p>Fromage</p> <p>fruit de saison/ petits suisses aux fruits</p>
<p><b>Mardi 19</b></p> 	<p>salade verte et dès de jambon salade coleslaw/ radis noir</p> <p>sauce bolognaise</p> <p>penne</p> <p>fromage / / pomme au four fruit de saison/ yaourt aromatisé BIO LOCAL</p>	<p>salade de riz, poivrons et tomate haricots verts aux échalotes</p> <p>jambon grill/ cultuels</p> <p>petit pois au jus</p> <p>yaourt nature/ sucré fruit de saison/ mousse au chocolat</p>
<p><b>Mercredi 20</b></p> 	<p>salade, crêtons et bleu/ betterave à l'orange salade verte, maïs; tomate et poulet</p> <p>poulet rôti LOCAL aux herbes filet de hoki sauce à l'oseille cœur de blé / poêlée ratatouille</p> <p>Fromage/ yaourt nature sucré buffet de fruits de saison</p>	<p>salade verte, pomme et chèvre</p> <p>fish and chips</p> <p>bâtonnière de légumes aux carottes</p> <p>fromage liégeois de fruits</p>
<p><b>Jeudi 21</b></p> 	<p>chou blanc et mimolette/ pomme fruit et thon salade de pâtes et crudités</p> <p>lamelles gigas à l'américaine sauté de porc BIO au cumin</p> <p>riz/ poêlée de bâtonnets de légumes aux brocolis</p> <p>Fromage/ Yaourt nature sucré fruit/ crumble pomme, poire MAISON</p>	<p>pomelos/ jambon cru de pays de Bayonne</p> <p>bœuf mironton</p> <p>gratin de blettes en béchamel</p> <p>yaourt nature sucré fruit de saison/ cocktail de fruits exotique</p>
<p><b>Vendredi 22</b></p> 	<p>carotte râpée/ œufs durs mayonnaise cœur d'artichaut entier en salade</p> <p>cuisse de poulet sauce au poivre lentilles au lait de coco</p> <p>poêlée méridionale/ cœur de blé au curry</p> <p>fromage/ yaourt nature sucré fruit/ flan nappé caramel/ compote</p>	<p><b>BON WEEK END</b></p>

Le Chef d'Etablissement,  
Antoine BROCH

La Gestionnaire,  
Dominique MATRAT

Le Service de Santé,  
Mmes CHAUVEAU / VINCENT