






# Menu du 25 janvier au 29 janvier 2021

JOUR	DEJEUNER	DINER
<b>Lundi 25</b> 	céleri rémoulade / sardine à la tomate salade au chèvre  chili con carne / cabillaud sauce aurore  riz créole/ endives braisées  Fromage / yaourt nature sucré éclair vanille/ chocolat/ café	crevettes roses fraîches  sot l'y laisse de dinde en sauce  chou-fleur persillé  Fromage yaourt BIO " LAIT 2 VACHES"
<b>Mardi 26</b> 	pissaladière MAISON/ tarte au poireaux MAISON  sauté de veau à l'italienne rôti de porc BIO LOCAL  carottes sautées fraîches/ poêlée basquaise  fromage buffet de fruits de saison	salade verte et gésiers/ salade mexicaine  saumon à l'huile d'olive  farfale  fromage crème de dessert chocolat/ vanille
<b>Mercredi 27</b> 	salade d'endive, noisette et poulet/ asperges pâté de campagne cornichon  filet de raie au safran gigot d'agneau LOCAL et son jus ail et thym purée de légumes MAISON  fromage/ yaourt nature sucré cookies MAISON	potage dubarry MAISON salade verte et œuf dur  tartiflette/ tartiflette sans porc  brocolis au jus  yaourt nature sucré fruit de saison/ pomme au four cassonade
<b>Jeudi 28</b> 	salade d'agrumes/ coquillettes en taboulé betterave mimosa  omelette individuelle  frites  Fromage/ Yaourt nature sucré fruit/ crumble pomme, poire MAISON	chou blanc et jambon en salade salade verte et surimi  rôti de bœuf LOCAL et son jus  haricots vert persillés  fromage flan pâtissier aux abricots MAISON
<b>Vendredi 29</b> 	mâche et œuf dur/ velouté de potiron pêche au thon  emincé de volaille poivrons et oignons langue sauce piquante  purée saint germain duo de fleurettes de choux  fromage/ yaourt nature sucré fruit de saison/ crème dessert/ compote	<h1 style="font-size: 2em; margin: 0;">BON WEEK END</h1>

Le Chef d'Etablissement,  
Antoine BROCH

La Gestionnaire,  
Dominique MATRAT

Le Service de Santé,  
Mmes CHAUVEAU / VINCENT

