

Menu du 25 janvier au 29 janvier 2021

JOUR	DEJEUNER	DINER
Lundi 25 	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"
Mardi 26 	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
Mercredi 27 	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
Jeudi 28 	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
Vendredi 29 	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

