

MENUS DU 22 AU 26 JANVIER 2018

	LUNDI 22-janv-18	MARDI 23-janv-18	MERCREDI 24-janv-18	JEUDI 25-janv-18	VENDREDI 26-janv-18
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	SALADE DE POMMES DE TERRE S/PORC POIREAUX VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE JAMBON BLANC		CHOU BLANC AUX RAISINS TABOULE	BETTERAVE VINAIGRETTE SALAMI CORNICHON
PLAT PRINCIPAL	PETIT SALE FILET DE POISSON	POULET ROTI TOMATES FARCIES	NUGGETS DE POISSON + CITRON	STEAK HACHE OMELETTE	FILET DE POISSON CITRON+ANETH TARTE THON TOMATES
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS LENTILLES	COURGETTES SAUTEES SEMOULE	PATES SAUCE TOMATE	FRITES CAROTTES PERSILLEES	RIZ EPINARDS A LA CREME SALADE VERTE
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	YAOURT NATURE SUCRE CAMEMBERT	GOUDA FROMAGE BLANC	SAINTE NECTAIRE MOUSSE AU CHOCOLAT	EMMENTAL PETIT SUISSE	BRIE FLAN CAMEL
	FRUIT DE SAISON CREME CAMEL	FLAN VANILLE FRUIT DE SAISON		COMPOTE FRUIT DE SAISON	PATISSERIE FRUIT DE SAISON
GOUTER	LAIT CHOCOLAT POMME GALETTE	QUATRE QUART LAITAGE FRUIT	JUS DE POMME PAIN + SAMOS	PAIN + PATE A TARTINER JUS D'ORANGE	LAITAGE MOELLEUX AU CHOCOLAT POMME

MENUS DU 29 JANVIER AU 02 FEVRIER 2018

	LUNDI 29-janv-18	MARDI 30-janv-18	MERCREDI 31-janv-18	JEUDI 01-févr-18	VENDREDI 02-févr-18
PLATS					CHANDELEUR
HORS D'ŒUVRE	POMELOS RADIS BEURRE	SAUCISSON SEC + BEURRE BETTERAVE CIBOULETTE		CHOU ROUGE MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS ŒUF DUR
PLAT PRINCIPAL	NORMANDIN DE VEAU TARTE AU SAUMON	BROCHETTE DE VOLAILLE CALAMAR A LA ROMAINE	SAUCISSE DE TOULOUSE	CUISSE DE POULET AU JUS LASAGNE BOLOGNAISE	POISSON PIZZA JAMBON DE DINDE ET FROMAGE
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS FRITES SALADE VERTE	POEELE DE HARICOTS BEURRE PATES	SEMOULE + JUS	SALSIFIS A LA TOMATE BOULGHOUR SALADE VERTE	SALADE VERTE COURGETTES RIZ
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	EMMENTAL YAOURT NATURE	PETIT SUISSE SAMOS	EDAM	TOMME NOIRE FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL	BRIE YAOURT AROMATISE
	FLAN CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRUIT DE SAISON	CREPE FRUIT DE SAISON
GOUTER	LAIT CHOCOLAT COMPOTE GALETTE	PAIN + CONFITURE LAITAGE	PAIN D'EPICES + CHOCOLAT FRUIT	LAITAGE BISCUITS JUS DE POMMES	PAIN + PATE A TARTINER JUS D'ORANGE

MENUS DU 05 AU 09 FEVRIER 2018

	LUNDI 05-févr-18	MARDI 06-févr-18	MERCREDI 07-févr-18	JEUDI 08-févr-18	VENDREDI 09-févr-18
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	SALADE DE P DE TERRE MAQUEREAUX	SAUCISSON A L'AIL MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE RIZ BETTERAVE VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE ŒUF DUR MAYONNAISE
PLAT PRINCIPAL	CHIPOLATAS GRILLEE TARTE AU THON ET TOMATES	FILET DE POISSON EN SAUCE STEAK HACHE	SAUTE DE DINDE AU CURRY	CASSOULET CORDON BLEU	FILET DE COLIN SAUCE SAFRAN BOULETTES D'AGNEAU
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	BOULGHOUR SALADE VERTE ENDIVES	FRITES EPINARDS	RIZ	CORDIALE DE LEGUMES HARICOTS BLANCS	SEMOULE HARICOTS VERTS
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	YAOURT NATURE TOMME NOIRE	EDAM FROMAGE BLANC	FLAN CAMEL + BISCUIT	GOUDA YAOURT AROMATISE	PETIT MOULE LIEGEOIS CAFE
	PECHE AU SIROP FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRUIT DE SAISON		ABRICOT AU SIROP FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PATISSERIE
GOUTER	PAIN + VACHE QUI RIT JUS DE POMMES	LAITAGE BANANE QUATRE QUART	PAIN + CONFITURE COMPOTE	PAIN + PATE A TARTINER JUS D'ORANGE	LAITAGE MOELLEUX CHOCOLAT POMME

MENUS DU 12 AU 16 FEVRIER 2018

	LUNDI 12-févr-18	MARDI 13-févr-18	MERCREDI 14-févr-18	JEUDI 15-févr-18	VENDREDI 16-févr-18
PLATS	vacances	vacances	vacances	vacances	vacances
HORS D'ŒUVRE					
PLAT PRINCIPAL					
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER OU DESSERT					
GOUTER					

MENUS DU 19 AU 23 FEVRIER 2018

	LUNDI 19-févr-18	MARDI 20-févr-18	MERCREDI 21-févr-18	JEUDI 22-févr-18	VENDREDI 23-févr-18
PLATS	vacances	vacances	vacances	vacances	vacances
HORS D'ŒUVRE					
PLAT PRINCIPAL					
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER OU DESSERT					
GOUTER					