

LE MENU DE LA SEMAINE DU 25 JANVIER AU 29 JANVIER 2021

LUNDI

Potage au cresson (Fait maison) –
surimi- céleri

Hachis Parmentier (Fait maison)
Salade

Mimolette- abricot au sirop-
mousse au chocolat (Fait maison) -
yaourt- fruits



MARDI

Potage aux oignons (Fait maison)
– saucisson à l'ail- Coleslaw¹
(Fait maison)

Sauté de porc façon
Carbonnade (Fait maison) /
Escalope de dinde
Semoule/ carottes¹ (Fait maison)

Saint Paulin- salade de fruits
(Fait maison) – donuts - yaourt-

MERCREDI

Entrées variées

Palette Provençale
Printanière de légumes

Produit laitier- desserts variés-
yaourt- fruits



JEUDI

Menu Végétarien

Potage au potiron – taboulé- tarte aux
fromages

Lasagne de légumes (Fait maison) /
Steack du fromager
Pâtes / légumes Piperade (Fait maison)

Mont Cadi- Fromage de la Région¹-
Tarte Normande (Fait maison) – Fromage
Blanc -yaourt de la ferme¹ - fruits



VENDREDI

Potage aux légumes – crêpe au
fromage- salade composée

Poisson du jour¹ / Poisson Fish
and Chips
Riz/ Fondue de poireaux (Fait
maison)

Tartare- glace- yaourt- fruits



*Toutes les viandes sont d'origine locale/ ¹Produit local

LE MENU DU SOIR DU 25 JANVIER AU 28 JANVIER 2021

LUNDI

Concombre

Poisson en papillote (Fait maison)

Riz

Tarte tatin (Fait maison) - produit
laitier



MARDI

Potage aux carottes (Fait maison)

Croque- Monsieur (Fait maison)

Salade

Produit laitier- crème caramel (Fait
maison)



MERCREDI

Tomate vinaigrette

Tartiflette (Fait maison)

Salade

Produit laitier – salade de fruits
(Fait maison)



JEUDI

Salade composée

Kebab/ frites

Produit laitier- glace



*Toutes les viandes sont d'origine locale/ ¹Produit local

