

# Le menu de la semaine

## Du 1<sup>er</sup> février au 5 février 2021

### LUNDI

#### Menu Végétarien

Potage (Fait maison)- Tomate mozzarella- œuf mayonnaise

Steack végétal- Saucisse végétale  
Frites/ duo de haricots

Gouda- crème au caramel (Fait maison)-  
compote de pommes (Fait maison -  
yaourt- fruits



### MARDI

Potage (Fait maison) – macédoine  
– pâte en croûte

Sauté de canard à l'orange (Fait maison) / Brochette Colorado  
Semoule/ Butternut<sup>1</sup> (Fait maison)

Brie- éclair au chocolat –  
fromage blanc- yaourt- fruits

### MERCREDI

Entrées variées

Palette Provençale/ Purée

Produit laitier- desserts variés



### JEUDI

Potage– salade Piémontaise (Fait maison) - carottes râpées<sup>1</sup> (Fait maison)

Poisson du jour<sup>1</sup> / Poisson au cheddar  
Riz / Epinards à la crème

Mimolette- Fromage de la Région<sup>1</sup>-  
Crêpe (Fait maison) – Panna Cotta -  
yaourt - fruits



### VENDREDI

Potage– feuilleté- avocat  
crevettes

Sauté de Bœuf (Fait maison)/ Pâtes/  
Choux Fleurs gratinés(Fait maison)  
Pâtes à la Carbonnara (Fait  
maison)

Samos- glace- yaourt- fruits



\*Toutes les viandes sont d'origine locale / <sup>1</sup>Produit local

# Le menu du soir

## Du 1<sup>er</sup> février au 4 février 2021

### LUNDI

Salade composée (Fait maison)

Couscous (Fait maison)

Sorbet Passion - produit laitier



### MARDI

Soupe à l'oignon aux croûtons fromage (Fait maison)

Ficelle Picarde (Fait maison)

Salade d'endives

Produit laitier- mousse au chocolat (Fait maison)

### MERCREDI

Champignons à la Grecque

Tagliatelle au saumon (Fait maison)

Produit laitier – Ile flottante



### JEUDI

Gaspacho de betteraves (Fait maison)

Tacos aux 2 viandes (Fait maison)  
(Kebab + viande hachée+ tomate+ salade poivrons)

Produit laitier- clémentine au chocolat



L. DUMINY



T. WULLUS



\*Toutes les viandes sont d'origine locale/ <sup>1</sup>Produit local