

## MENU DU MOIS JANVIER / FEVRIER 2019

Lundi 7	Betteraves vinaigrette	escalope de dinde à la crème – Riz pilaf	Fromage	quatre-quarts breton galette des rois (boulangerie les douceurs de la levée)
Mardi 8	pâté de foie	Estouffade de Bœuf – poêlée de légumes		
Jeudi 10	radis	lasagnes maison	salade verte	Compote de pommes bio maison
Vendredi 11	potage de saison	filet de saumon beurre blanc - semoule	fromage	Pâtisserie maison
Lundi 14	salade composée	omelette champignons/ lardons		Riz au lait maison
Mardi 15	velouté de légumes	dos de cabillaud – purée de pommes de terre maison		Fromage blanc doux angevine
Jeudi 17	pomelos	Blanquette de veau – carottes vichy/chayotte		Pâtisserie maison
Vendredi 18	macédoine de légumes	sauté de porc au curry- pâtes de jarzé bio	fromage	Fruits de saisons clémentines
Lundi 21	Potage	poulet frites		
Mardi 22	carottes rapées	Filet de poisson - julienne de legume - boulgour	fromage	crème caramel maison
Jeudi 24	salade emmental noix	roti de bœuf – Écrasé de Patates douces		Pâtisserie maison
Vendredi 25	œufs durs mimosa	rougaille sauceisse - riz	Salade	poires bio (st remy/varenne)
Lundi 28	sauçisson à l'ail	sauté de veau - méli-melo gourmand	Fromage	crème au chocolat
Mardi 29	salade coleslaw	quiche lorraine	salade	nougat glacé
Jeudi 31		REPAS CHINOIS		
Vendredi 1 <sup>er</sup> février	crème de potimarron	dos de lieu noir - poêlée méridionale	salade	crêpes
Lundi 4	pomme de terre cervelas	Bifteck - haricots beurre	Fromage	liégeois au chocolat
Mardi 5	Carottes à la vinaigrette	Émincé de volaille - épinard		Pâtisserie maison
Jeudi 7	betteraves rouges emmental	chili cone carn - riz		salade de fruits frais
Vendredi 8	feuilleté fromage	jambon grillé - Haricots blancs		orange
				

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivée des denrées. Toutes nos viandes sont d'origine française