

Menu du 20 au 24 janvier 2020



Lundi 20

Potage
Sardines à l'huile
Œufs durs sous nid de macédoine



Cordon bleu frais
Poisson du jour
Haricots verts
Mousseline de céleri



Produits laitiers au choix



Tarte grillée aux pommes



Mardi 21

Potage
Piémontaise
Salade Valou (betterave crue, tomate, anchois)



Aiguillette de volaille sauce mexicaine

Merlu sauce basilic

Poêlée de légumes

Blé parfumé



Produits laitiers au choix



Crème vanille ou chocolat



Mercredi 23

Terrine de campagne
Salade de la mer revisitée



Steack haché frais local

Poisson pané

Gratin de courgettes andalou



Produits laitiers au choix



Liégeois aux fruits



Jeudi 24

Potage
Wrap de crudités
Salade maraichère



Boulettes d'agneau épicées

Boulettes végétariennes

Poisson du moment

Potatoes

Salade verte



Produits laitiers au choix



Fruits de saison



Vendredi 25

Nems au poulet
Beignets de crevettes



Emincé de porc au caramel
Poisson du marché sauce aigre-douce

Riz cantonnais

Petits légumes

Champignons noirs



Produits laitiers au choix



Smoothies ananas/mangue/litchis






Sous réserve d'approvisionnement normal



Le Principal,

M. GION

La Gestionnaire,

C. BEUVE

 Viande / poisson / Œuf
 Pain, céréales et féculent
 Desserts et entrées riches (pizza, quiche, glaces ...)

 Fruit et légume cru ou cuit
 Produits laitiers / Fromage