



Mois de Janvier

	LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
ENTREE	Velouté de Potiron Aiguillettes de Poulet sauce forestière Tortis Galette des Rois frangipane	Betteraves en salade Merguez Semoule Légumes Couscous Compote Pomme Fraise	Potage de Légumes Galopin de Veau P. de T. / Navets glacés Gaufrette Vanille	Concombre à la menthe Pané de Poisson sauce citron Cocotte de Riz parfumé Corbeille de Fruits
PLAT				
PRINCIPAL				
ACCOMPAGNEMENT				
DESSERT				
	LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
ENTREE	Crème Dubarry Chipolatas Jardinière de Légumes Madeleine nature	Macédoine Mayonnaise Fricadelles d'Agneau au curry Boulgour à la ciboulette Corbeille de Fruits	Velouté de Tomates Steak Haché de bœuf sauce au bleu Coudes Yaourt velouté fruits mixés	Taboulé aux légumes frais Nugget's de Poisson ketchup Pommes Cow Boy Corbeille de Fruits
PLAT				
PRINCIPAL				
ACCOMPAGNEMENT				
DESSERT				
	LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
ENTREE	Potage de courgettes Saucisses fumées Pommes de Terre Haricots Blancs sce tomate Biscuits fourrés cacao	ChouFleur persil échalote Cordon Bleu sauce niçoise Riz aux olives Corbeille de Fruits	Soupe de carottes Bolognaise au Bœuf Spaghettis fromage Glace vanille fraise	Terrine de Légumes sauce cocktail Marmite de Colin d'Alaska Purée à la muscade Corbeille de Fruits
PLAT				
PRINCIPAL				
ACCOMPAGNEMENT				
DESSERT				
	LUNDI 29	MARDI 30		
ENTREE	Velouté de Champignons Tranche de Jambon de Paris Frites Tarte aux Pommes	Crêpe au Fromage Paupiette au Jus P. de T. / Petits Pois Corbeille de Fruits		
PLAT				
PRINCIPAL				
ACCOMPAGNEMENT				
DESSERT				

TOUTE L'EQUIPE DU RESTAURANT VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT ET VOUS PRESENTE LEURS MEILLEURS VŒUX

