

Menu du 21 au 25 janvier 2019



<i>Lundi</i> 21 <i>janvier</i>	Carottes râpées bio, céleri rémoulade bio, betteraves vinaigrette, Crépinette de porc local sauce moutarde ancienne, cabillaud sauce cocktail, Haricots verts, lentilles corail, Yaourt nature bio local, Yaourt aromatisé ou aux fruits, fruit.
<i>Mardi</i> 22 <i>janvier</i>	<u>REPAS ALLEMAND</u> Concombres vinaigrette, salade de choux et de lardons, salade d'œufs durs, Escalope viennoise, saucisse, Spätzel, chou à choucroute, Fromage, Beignet pommes ou framboises, fruit.
<i>Mercredi</i> 23 <i>janvier</i>	Crudités, Lasagne, salade, Yaourt nature bio local, Crème dessert, fruit.
<i>Jeudi</i> 24 <i>janvier</i>	Piémontaise, taboulé de boulgour, salade Marco Polo, Poisson du jour local, Riz au four, brocolis gratinés, Yaourt nature bio local, Petit pot de crème chocolat, praliné ou pistache, fruit.
<i>Vendredi</i> 25 <i>janvier</i>	Salade cœur de palmier, salade d'endives surimi, salade bucheronne, Bœuf bourguignon local, poisson du jour, Quinoa gourmand bio, blé bio, Fromage, Compote de pommes ou pommes-framboises, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

R. FRATISSIER

