






MENU DU 10 AU 16 JANVIER 2022



	MIDI	SOIR
LUNDI	PATE DE FOIE OMELETTE SALADE FROMAGE* FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES COLIN A LA CREME  ← RIZ – BROCOLIS FROMAGE* CREME BRULEE
MARDI	MUSEAU VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF SAUCE BERCY FRITES FROMAGE* YAOURT AUX FRUITS	POTAGE CHOU – POMME DE TERRE BOUDIN BLANC POMMES CUITES FROMAGE* FLAN NATURE
MERCREDI	CAROTTES RAPEES LANGUE SAUCE PIQUANTE PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE* FRUIT DE SAISON	POTAGE POTIRON GRATIN DE CHOU-FLEUR ET ŒUFS DURS FROMAGE* LIEGEOIS
JEUDI	POIREAUX VINAIGRETTE JARRET DE PORC ENDIVES BRAISEES FROMAGE* BEIGNETS POIRE SAUCE CHOCOLAT	BOUILLON VERMICELLE EMINCE DE POULET SAUCE NORMANDE SALSIFIS – POMMES VAPEUR FROMAGE* FLAN CAMEL
VENDREDI	PATE DE CAMPAGNE BRANDADE DE MORUE FROMAGE* FROMAGE BLANC SUCRE	POTAGE CAROTTES – NAVETS JAMBON SAUCE MADERE HARICOTS VERTS FROMAGE* COCKTAIL DE FRUITS
SAMEDI	TABOULE PETIT SALE FROID CAROTTES PERSILLEES →  FROMAGE* ENTREMET	POTAGE POIREAUX / POMMES DE TERRE CHOU FARCI FROMAGE* PECHE AU SIROP
DIMANCHE	CORNET DE JAMBON MACEDOINE BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF →  FROMAGE* BABA AU RHUM	SOUPE A L'OIGNON GALANTINE DE VOLAILLE SALADE D'ENDIVES FROMAGE* ILE FLOTTANTE



* pour le Neuchâtel et le Roquefort