



MENU DU 23 AU 29 JANVIER 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI	MUSEAU VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES ŒUFS DURS BECHAMEL PUREE DE POTIRON FROMAGE COMPOTE
MARDI	CHOUROUTE FROMAGE MOUSSE AU CITRON	POTAGE POIREAUX – POMMES DE TERRE POEELE DE MACARONIS ET JAMBON FUME FROMAGE - PETITS SUISSES
MERCREDI	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE POT-AU-FEU ET SES LEGUMES FROMAGE POIRE AU VIN	POTAGE CAROTTE CROQUE-MONSIEUR SALADE FROMAGE CREME BRULEE
JEUDI	PAMPLEMOUSSE DOS DE CABILLAUD CAROTTES – POMMES VAPEUR FROMAGE TARTE AUX MYRTILLES	BOUILLON VERMICELLE TARTE A L'OIGNON FROMAGE CREME DESSERT VANILLE
 VENDREDI	BETTERAVES ROUGES ROULE D'ENDIVES AU JAMBON PATES FROMAGE COMPOTE	POTAGE POTIRON CHOU FARCI SAUCE BLANCHE PUREE FROMAGE BANANE
SAMEDI	SAUCISSON A L'AIL ROTI DE BŒUF GARNITURE DE LEGUMES FROMAGE GATEAU DE RIZ	VELOUTE DE CHAMPIGNONS PARMENTIER DE POISSON FROMAGE ENTREMET
DIMANCHE	FRIAND POULE AU BLANC RIZ FROMAGE TIRAMISU	VELOUTE CRESSON ASSIETTE DE CHARCUTERIE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE FROMAGE CREME MONT-BLANC