

F MENU

V

R

I

E

R

2012

Lundi 30/01

Celeri remoulade

Omelette

Gratin pomme de terre/courgettes

Crème dessert chocolat

Mardi 31/01

Boudin noir

Hachi Parmentier au potiron

Camembert BIO

Fruit de saison

MENU FRANCAIS

Mercredi 1/02

Taboulé

Poulet rôti

Haricots verts au jus

Edam

Fruit de saison

Jeudi 2/02

Potage de légumes et emmental dés

Blanquette de veau

Carottes BIO persillées

Crêpe au chocolat

Vendredi 3/02

Macédoine de légumes

Filet de sole au citron

Pomme de terre vapeur

Samos

Fruit de saison BIO

Lundi 6/02

Betteraves vinaigrette

Quenelles de volaille à la tomate

Boulgour

Babybel

Fruit de saison BIO

Mardi 07/02

Pamplemousse

Filet de poisson meunière

Ratatouille

Fromage blanc sucré

Biscuit

Mercredi 08/02

Salade au fromage

Jambon blanc

Tajine de légumes aux abricots secs et amandes

Beignet aux pommes

Jeudi 9/02

Potage de légumes et petits croûtons

Rôti de veau sauce

Petits pois aux oignons

Yaourt à la pêche mixée BIO

Vendredi 10/02

Avocat

Sauté de bœuf* façon chili con carne

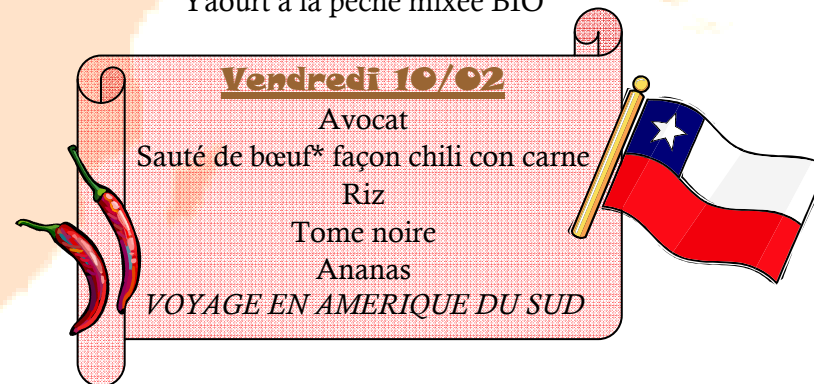
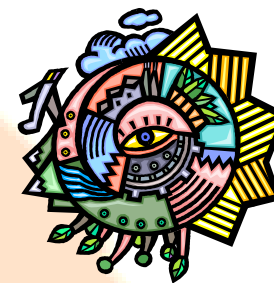
Riz

Tome noire

Ananas

VOYAGE EN AMERIQUE DU SUD

SIVURS



*Viande d'origine française

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformés à la réglementation— Sous réserve de modification pour des raisons techniques

Conformément à la réglementation, les plats en gras sont des produits de saison