









## Menu de la semaine du 21 au 25 janvier décembre 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Batavia aux olives	<b>MENU ITALIEN</b> Antipasti (poivrons rouge et verts olive parmesan)	Salade endive jambon mimolette 	Carottes au citron 	Terrine de campagne et cornichons
<u>Plat</u>	Pilons de poulet au jus Poêlée de légumes campagnard Macaronis BIO et gruyère	Pizza royale (jambon champignons fromage)  Salade verte BIO	Boulettes d'agneau au curry Petits légumes Boullgour BIO à la ciboulette	Palette de porc à la diable Lentilles cuisinées (dont carottes BIO) 	Nuggets de poisson Jardinière de légumes (dont oignons rouges BIO) Pommes vapeur
<u>Fromage</u>	Cœur cendré	Edam	Fromage fondu frais	Coulommiers	Saint Nectaire AOC
<u>Dessert</u>	Fromage blanc au sucre  	Salade d'ananas	Liégeois chocolat dessert	Tarte aux pommes	Muffin



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français