

MENU SEMAINE 2 - SAISON HIVER

		LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19
déjeuner		Bouillon et vermicelle Ou entrée Saute de dinde à l'estragon Bouquetière de légumes Chariot de fromages Tarte à l'abricot ou fruits Café 	Macédoine ou Potage Poisson vapeur Riz Chariot de fromages Tapioca coco et coulis ou fruits Café 	Pate de campagne ou Potage Moussaka Chariot de fromages Génoise et crème anglaise ou fruits Café 	Betteraves vinaigrette ou Potage Jambon braisé au cidre Purée de choux fleur au curry Chariot de fromages Gâteau de riz Ou fruits Café 
dîner		Potage Pomme de terre vapeur et charcuterie Liégeois chocolat ou fruits Tisane	Potage Gratin de poireaux Chariot de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Tarte aux oignons, chevre et thym, salade Chariot de fromages Fromage blanc Tisane	Potage Croque-monsieur, salade Compote ou fruit Tisane
		VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22	
déjeuner		Potage ou entrée Poisson Tagliatelle à la crème Chariot de fromages Roulé à la confiture ou fruits Café 	Potage ou entrée Saucisse de Toulouse, écrasé de pomme de terre aux herbes Chariot de fromages Eclair café ou fruits Café 	Vol au vent de la mer ou Potage Cuisse de pintade, jus de rôti Gratin de blette Chariot de fromages Douceur au chocolat ou fruits Café 	
dîner		Potage Endive au jambon Chariot de fromages Nage de pruneau vanillé au vin rouge ou fruits Tisane	Potage Frichti de carottes et petits pois au beurre salé, lardons Chariot de fromages Crème praliné ou fruits Tisane	Potage Riz au lait chaud et caramel beurre salé Chariot de fromages Compote ou fruits Tisane	

Viande origine France