



MENU

Du 11 au 15 février 2019



JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI	Salade verte Chou blanc Piémontaise au poulet Céleri mayonnaise Foie de veau Grillade de porc à la moutarde Ratatouille Riz Fromage Beignet	Salade de crudités Filet de saumon Chou et pommes de terre Fromage Dessert
MARDI	Salade verte Carottes à la menthe Salade de pâtes au jambon Avocat mayonnaise Filet de poisson à l'orientale Filet de dinde sauce aigre douce Haricots plats Semoule Fromage Crème caramel	Asperges vinaigrette Bœuf braisé Carottes Fromage Dessert
MERCREDI	Salade verte Endives au roquefort Cracotte mousse de thon Terrine de légumes Filet mignon de porc Aile de raie aux câpres Epinards Purée de patates douces Fromage Moelleux aux amandes	Coleslaw vinaigrette Colombo de poulet Coquillettes Fromage Dessert
JEUDI	Salade verte Poivrons frais en salade Salade de riz Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf à la tomate Carottes vichy Tagliatelles Fromage Dessert école hôtelière	Potage de légumes Fricadelle Haricots beurre Fromage Dessert
VENDREDI	Salade verte Carpaccio de concombre Croissant jambon et thon Betteraves vinaigrette Fish and chips Rougaille de saucisse Brocolis Frites Fromage Tiramisu au Kinder	<i>Bon Appétit!</i>

L'adjointe Gestionnaire
Frédérique LEMAITRE

Le Chef d'établissement
Françoise TANGOGNE-RIVIERE

