



# MENU



*Du lundi 28 janvier au vendredi 01 février 2019*

Une petite cocotte pour commencer



## *Lundi 28 janvier*

Saucisson à l'ail - Salade verte **bio.** - Surimis  
Escalope viennoise - Galette végétarienne gratinée  
Riz - Carottes persillées  
Fromage - Yaourt  
Fruit **bio.**

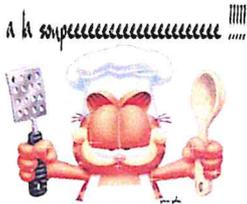


## *Mardi 29 janvier*



Chou blanc **bio.** - Concombres **bio.** - Salade de croûtons **bio.**  
Merguez - Filet de poisson  
Semoule - Légumes couscous  
Yaourt  
Glace

## *Jeudi 31 janvier*



Potage Tomates et vermicelles **bio.** - **MAISON** - Salade verte **bio.**  
Steak haché **MAISON** - Crousti au fromage  
Pommes rôties - Poêlée de champignons **MAISON**  
Fromage - Yaourt  
Fruits **bio.**



## *Vendredi 01 février*

Flammenkuche **MAISON** - Salade à l'emmental **bio.**  
Jambon grillé - Gratin de poisson  
Pâtes - Fondue de poireaux **bio.**  
Fromage  
Liégeois



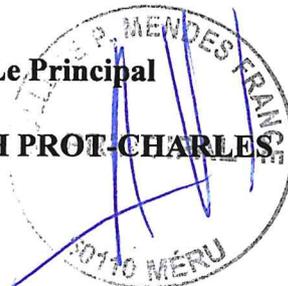
Le gestionnaire

A. HIOLIN



Le Principal

H PROT-CHARLES



Le cuisinier

J. COLLAND

