

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



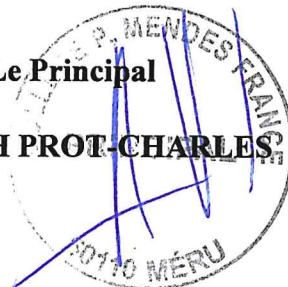
Le gestionnaire

A. HIOLIN



Le Principal

H PROT-CHARLES



Le cuisinier

J. COLLAND

