



Lundi 21 janvier 2019

Mâche aux lardons – Méli-mélo d'agrumes
Pamplemousse
Beignets de calamar ou Fish and chips
Épinards – Gratin de blettes
Vache qui rit – Tomme blanche
Panna cotta – Far aux pruneaux

Mardi 22 janvier 2019

Salade de lentilles – Taboulé
Salade piémontaise
Bœuf bourguignon ou Rôti de bœuf
Jardinière de légumes – Clafoutis de légumes
Cantal – Morbier
Salade de fruits frais - Pommes

Jeudi 24 janvier 2019

Salade verte au surimi – Chou-blanc et ananas au curry
Endive au jambon sec
Tartiflette ou Lasagnes
Salade verte
Fleur d'Aunis – Bleu d'Auvergne
Poire au chocolat fondu – Abricot chantilly

Vendredi 25 janvier 2019

Champignons à la grecque – Cœurs de palmier cocktail
Verrine de betterave au chèvre frais
Dos de colin au beurre nantais ou Raie aux câpres
Gratin de pommes de terre bio – Purée de patates douces
Crème miel-citron – Fromage blanc bio
Brunoise de fruits crus - Banane

Le Cuisinier,
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,
Mme LAFITTE Pascale

La Principale,
Mme MARCEAU Marylène