



Lundi 28 janvier 2019

Céleri bacon – Concombre à la vache qui rit

Tartare de courgette

Chipolata ou Araignée de porc à la provençale

Haricots blancs à la tomate – Flageolets bio

Entremets chocolat au lait bio – Yaourt bio nature

Fruits de saison – Salade de fruits d'automne

Mardi 29 Janvier 2019

Potage de légumes – Mousse de betteraves au Sainte Maure

Chou-fleur à la crème d'aneth

Bœuf carotte à la normande ou Noix de joue de bœuf aux pruneaux

Boulgour – Blé au pesto

Coulommiers – Brie

Milk-shake à la framboise – Fromage blanc au speculos

Jeudi 31 Janvier 2019

Toast de beurre de sardines – Pêche au thon

Salade gourmande

Émincés de poulet au chorizo ou Filet de dinde forestière

Poêlée de céleri ou Clafoutis de poireaux

Camembert au lait cru – Chaource

Fondant choco-caramel – Tarte au fromage blanc

Vendredi 1^{er} février 2019

Salade d'automne – Laitue aux lardons

Salade tricolore

Dos de cabillaud au curry ou Colin sauce citron

Choux de Bruxelles aux lardons – Gratin de chou-fleur au four

Kiri – Fromage à la coupe

Pomme au chocolat fondu – Ananas au sirop

Le Cuisinier,
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,
Mme LAFFITE Pascaline

La Principale,
Mme MARCEAU Marylene