


MENU DU 18 AU 24 FEVRIER 2019

		LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
D E J E U N E R	ENTREES	CELERI REMOULADE	TERRINE DE MOUSSE DE CANARD	TIMBALE DE SURIMI MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES	MELI MELO DE CROZET POULET BACON	SALADE PIEMONTAISE	ASPIC ŒUF AU JAMBON
	PLATS DE RESISTANCE	NAVARIN D'AGNEAU & HARICOTS VERTS	POISSON DU JOUR & ENDIVES BRAISEES	ROTI DE PORC AUX LENTILLES	STEACK HACHE SAUCE POIVRE & FRITES	POISSON DU JOUR & FONDUE DE POIREAUX	SAUTE DE VEAU & POEELE LYONNAISE	COQ AU VIN & TAGLIATELLES AU PARMESAN
	SALADE * PLATEAU DE FROMAGES * YAOURTS							 GATEAU MAISON
	DESSERTS	ABRICOTS AU SIROP	POIRE AU CHOCOLAT	ENTREMET VANILLE	TATE AUX POMMES AMANDES	POMMES AU FOUR	CORBEILLE DE FRUITS	
D I N E R	POTAGES	POTAGE DU MARCHE	CREME DE POIREAUX	BOUILLON AUX VERMICELLES	POTAGE DE LEGUMES	CREME DE CELERI	SOUPE DE PANAIS	CONSOMME A LA TOMATE
	PLATS DE RESISTANCE	SAMOUSSA AU POULET & SALADE VERTE	FRICADELLE DE BŒUF & PUREE DE POMME DE TERRE	CROUSSILLON DUBARRY & SALADE	QUENELLE DE VOLAILLE & PETITS POIS	BOULETTE DE BŒUF & SEMOULE	RAVIOLIS & SALADE	JAMBON GRILLE & CAROTTES PERSILLEES
	FROMAGES DESSERTS	PERLE DE LAIT A LA MANGUE	COMPOTE POMME BANANE / YAOURT NATURE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FRUITS AU SIROP / MOUSSE AU CAFE	MARRON SUISSE	PETIT SUISSE / FRUITS	MOUSSE AU CITRON/COMPOTE DE POMME

