

**Menu de : Janvier : Février : Mars 2019**

Menus 28/01/19 au 01/02/19	<u>LUNDI</u> <u>28/01/2019</u>	<u>MARDI</u> <u>29/01/2019</u>	<u>JEUDI</u> <u>31/01/2019</u>	<u>VENDREDI</u> <u>01/02/2019</u>
<b>Entrée :</b>	Thon maïs Port salut	Salade de haricots verts	Salade verte Gouda	Achard de légumes
<b>Plat :</b>	Shop suey de poulet	Chipolatas de volaille	Manchons de canard aux olives	Poisson pané
<b>Accompagnement :</b>	Riz	Gratin de pomme de terre	Riz Grain	Farfalle à la sauce tomate
<b>Dessert :</b>	Compote	Fromage blanc aromatisé	Pomme rouge	Yaourt fruité

Menus 04/02/19 au 08/02/19	<u>LUNDI</u> <u>04/02/2019</u>	<u>MARDI</u> <u>05/02/2019</u>	<u>JEUDI</u> <u>07/02/2019</u>	<u>VENDREDI</u> <u>08/02/2019</u>
<b>Entrée :</b>	Salade composée Cheddar	Salade de tomate Edam	Laitue	Salade de chou maïs Emmental
<b>Plat :</b>	Riz cantonnais	Escalope de poulet	Sauté d'agneau	Carry de marlin
<b>Accompagnement :</b>	Rougail dakatine	Trio de légumes Jaunes	Riz Grains	Riz Haricot blanc
<b>Dessert :</b>	Fruit	Coupelle de fruit	Yaourt nature sucré	Tartelette aux pommes

Menus 11/02/19 au 15/02/19	<u>LUNDI</u> <u>11/02/2019</u>	<u>MARDI</u> <u>12/02/2019</u>	<u>JEUDI</u> <u>14/02/2019</u>	<u>VENDREDI</u> <u>15/02/2019</u>
<b>Entrée :</b>	Quiche aux poireaux	Duo de choux fleurs Et brocolis Babybel	Salade de carottes	Salade verte Et crouton nature
<b>Plat :</b>	Côte de porc	Escalope de dinde Aux champignons	Emincé de bœuf aux Haricots verts	Sauce de thon au naturel
<b>Accompagnement :</b>	Riz Petits Pois	Macaroni au beurre	Riz/lentilles	Riz Haricot coco
<b>Dessert :</b>	Fruit	Flan au caramel	Kiwi	Yaourt aromatisé

Menus 18/02/19 au 22/02/19	<u>LUNDI</u> <u>18/02/2019</u>	<u>MARDI</u> <u>19/02/2019</u>	<u>JEUDI</u> <u>21/02/2019</u>	<u>VENDREDI</u> <u>22/02/2019</u>
<b>Entrée :</b>	Salade de tomate Vinaigrette Port Salut	Salade russe	Salade verte	Salade de carotte aux raisins secs
<b>Plat :</b>	Saucisse de poulet frite	Carry de marlin	Cabris massalé	Carry de dorade
<b>Accompagnement :</b>	Pommes de terre rissolées	Riz Grains	Riz Haricot blanc	Riz Lentilles
<b>Dessert :</b>	Compote pomme/banane	Yaourt nature sucré	Fromage blanc	Fruit frais

Menus 25/02/19 au 01/03/19	<u>LUNDI</u> <u>25/02/2018</u>	<u>MARDI</u> <u>26/02/2018</u>	<u>JEUDI</u> <u>28/02/2018</u>	<u>VENDREDI</u> <u>01/03/2018</u>
<b>Entrée :</b>	Salade de concombre cheddar	Salade de haricots verts Port Salut	Brocolis vinaigrette Emmental individuel	Laitue Fromage
<b>Plat :</b>	Poisson pané	Carry de poulet fumé	Canard désossé aux olives dénoyautées	Poisson pané
<b>Accompagnement :</b>	Riz Lentilles	Riz Haricot coco rosé	Jardinière de légumes Au beurre demi-sel	Pâtes à la sauce tomate
<b>Dessert :</b>	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Compote	Fruit frais

Menu 04/03/2019 AU 08/03/2019	04/03/2019	05/03/2019	07/03/2019	08/03/2019
Entrée :	Salade de chou Edam	Taboulé Gouda	Laitue Port salut	Salade de tomate olive vertes Petit Gerard
Plat : Accompagnement :	Espadon au curry Riz grain	Sauté de veau  Petits pois/carotte	Jarret de bœuf  Riz lentilles	Escalope de dinde  Pates au beurre
Dessert	Fruit frais	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Eclair au chocolat

Menu 25/03/2019 au 29/03/2019	25/03/2019	26/03/2019	28/03/2019	29/03/2019
Entrée :	Quiche aux poireaux	Cuidité de légume Fromage	Salade de carotte	Salade verte Edam
Plat	Shop suey de poulet	Œuf dur Sauce tomate	Sauté de canard	Carry de marlin
Accompagnement :	Riz Grain	Riz Haricot coco	Macaroni	Riz Grain
Dessert	Compote de pêche	Kiwi	Yaourt fruité	Fruit de saison