











Semaine du		30-janv.-12	au	3-févr.-12				
		LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI		
Entrées		carpaccio de betteraves persillades	salade chinoise au soja/mais/		potage crècy	salade verte aux asperges	Entrées	
		poireaux vinaigrette	salade de crevettes		salade de pomme de terre au cervelas	chou blanc mayonnaise		
		salade composée lardons fromage	tomates aux thons		frisée aux champignons	carottes rapées 		
Plats chauds		œufs brouillés au jambon  cabillaud pané	sauté de porc au lait de coco	rôti de dinde	gratin de thon à la tomate	Plats chauds		
		purée de carottes/potiron	nem's	saucisse à l'oignon	aioli de saumonette			
		épinards au beurre	riz cantonnais	lentilles	coquillettes			
Fromages et desserts		plateaux de fromage	plateaux de fromage	gratin de blettes au fromage	légumes du jour	Fromages et desserts		
		grillé aux pommes	salade de fruits exotique 	plateaux de fromage	plateaux de fromage			
		frangipane	leetchis au sirop	crêpes 	flan caramel			
	yaourts arôme	yaourts arôme		liègeois chocolat	yaourts aux fruits			

Nos menus sont réalisés suivant les saisons. Le chef de cuisine les élabore avec l'aide d'une diététicienne.

		Semaine du		6-févr.-12	au	10-févr.-12			
		LUNDI	MARDI			JEUDI	VENDREDI		
Entrées	salade composée crêpes champignons friand	salade composée fenouil mayonnaise carottes râpées 	salade composée tomates /œufs 			assiettes de charcuterie 	Entrées		
	Plats chauds	cordon bleu  poulet au curry semoule à la tomate petits pois à la française	lasagnes  plat du jour et ses légumes	rôti de porc  moules à la crème  frites fondue de choux à la crème	filet de dorade sauce dieppoise rissotto au jambon, champignons et au parmesan riz pilaff légumes du jour	Plats chauds			
Fromages et desserts		plateaux de fromage compotes cocktail de fruits yaourts arôme	plateaux de fromage fruits de saison 	plateaux de fromage yaourts aux fruits flan caramel yaourts arôme	plateaux de fromage donut's 		Fromages et desserts		

Nos menus sont réalisés suivant les saisons. Le chef de cuisine les élabore avec l'aide d'une diététicienne.