

MENUS DU SOIR – JANVIER 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 7 au 11 janvier 2019	Coquille de fruits de mer en gratin Riz pilaff Compote de pêches Pain de campagne	Potage Isaü (lentilles) Tarte aux légumes d'hiver Ria au lait à la vanille Pain de maïs	Radis à croquer Gratin de chou fleur au jambon Gateau au yaourt aux pommes Pain tradition	Potage de potiron Omelette aux pommes de terre et champignons Fromage de brebis Clémentines Pain de seigle	Pizza au fromage Salade verte Salade de litchis
Semaine du 14 au 16 janvier 2019	Œufs brouillés aux croutons Haricots verts persillade Fromage Poire Pain aux graines	Lentilles corail aux oignons Butternut poelé Yaourt au miel Orange Pain de campagne	Potage de légumes Filet de poisson au citron Spaghetti sauce tomate Fromage blanc au coulis de fruits rouges Pain au maïs	Escalope de poulet à la crème Sauté de carottes et pommes de terre Compote Pain tradition	Salade d'endives et mâche aux noix et bleu d'Auvergne Tarte aux poireaux Pain perdu
Semaine du 21 au 23 janvier 2019	Emincé de poulet au lait de coco Panaché de haricots verts et beurre Pudding aux pommes caramélisées Pain de campagne	Salade verte aux noisettes Tagliatelles aux légumes d'hiver Fromage Compote Pain tradition	Salade d'avocat et pamplemousse Purée de lentilles Crème renversée au caramel Pain aux noix	Potage de pois cassés Quiche aux deux choux (chou fleur et brocolis) Brochettes de salade de fruits frais Pain aux graines	Raclette : - fromage de brebis et tome de chèvre - Jambon blanc et de Bayonne - Pomme de terre rate Dessert : Clémentines à la cannelle
Semaine du 28 janvier au 1^{er} février 2019	Polenta à la crème Purée de carotte Pomme Pain de seigle	Œufs cocotte Epinards à la crème Faisselle au miel Pain de campagne	Potage de légumes Calamars à la Romaine Risotto au curry Yaourt Pain tradition	Galette au sarrasin au jambon Emincé de butternut à l'huile d'olive Riz au lait Pain au sésame	Mini hamburger Frites de patates douces Ananas frais