



Menu du 14 au 20 janvier 2019

Menu Printemps 2019

Validation diététicienne

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Betteraves vinaigrette Boudin aux pommes Purée de pomme de terre Fromage Fruit de saison	LUNDI 14 <i>Sainte Nina</i>	Potage Cassolette de poisson aux petits de légumes Fromage blanc aux fruits Maïzena au lait
Potage ou Avocat vinaigrette Pot au feu et ses légumes Fromage Tarte amandine aux poires	MARDI 15 <i>Saint Rémi</i>	Velouté de Potiron Cordon bleu de dindonneau Haricots verts Fromage / Fruit de saison Semoule au lait
Potage ou Sardines à l'huile Paupiette de veau Pâtes Fromage Crème aux œufs	MERCREDI 16 <i>Saint Marcel</i>	Potage Endives au jambon Salade verte Câlin de Yoplait sur lit de fruits Maïzena au lait
Potage ou Terrine de légumes Cuisse de poulet Frites Fromage Fruit de saison	JEUDI 17 <i>Sainte Roseline</i>	Potage Croisillon champignon Salade verte Entremets / Biscuits Semoule au lait
Potage ou Mousse de foie Filet de perche Riz aux petits légumes Fromage Cocktail de fruits	VENDREDI 18 <i>Sainte Prisca</i>	Potage Omelette aux fromages et pommes de terre Yaourt Maïzena au lait
Potage ou Salade strasbourgeoise Sauté de bœuf Haricots jaune Fromage Ile flottante	SAMEDI 19 <i>Saint Marius</i>	Potage Steak haché de veau Pâtes Fruits aux sirop Semoule au lait
Apéritif Potage ou Cocktail de crevettes Cuisse de pintade Pomme röstie Salade / Fromage Pâtisserie	DIMANCHE 20 <i>Saint Sébastien</i>	Potage Assiette anglaise Salade verte Crème Mont blanc Semoule au lait

« Si vous présentez une allergie alimentaire, merci de prévenir l'équipe de cuisine »