



Menu du 21 janvier au 27 janvier 2019

Maillans Vieux 2019

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Salade coleslaw Crépinette de lapin Petit pois / Carottes Fromage Fruit de saison	LUNDI 21 <i>Sainte Agnès</i>	Potage Croque monsieur Salade verte Compote Maïzena au lait
Potage ou Salade de cœur de palmier Blanquette de veau Riz Fromage Pomme au four	MARDI 22 <i>Saint Vincent</i>	Crème dubarry Poisson pané Purée de légumes Entremets / Biscuits Semoule au lait
Potage ou Œuf mimosa Paleron braisé Jardinière de légumes Fromage Tarte aux myrtilles	MERCREDI 23 <i>Saint Barnard</i>	Potage Gratin de blettes Salade Fromage / Fruits aux sirop Maïzena au lait
Potage ou Asperges vinaigrette Couscous Poulet / Merguez Fromage Fruit de saison	JEUDI 24 <i>Saint François de Sales</i>	Potage Endives aux jambon Fromage blanc aromatisé Semoule au lait
Potage ou Rillettes Pavé de saumon Julienne arc en ciel Chou à la crème	VENDREDI 25 <i>Saint Ananie</i>	Potage Galette au beurre ou au lait ribot Liégeois aux fruits Maïzena au lait
Potage ou Chou fleur vinaigrette Tartiflette Salade verte Fromage Cocktail de fruits	SAMEDI 26 <i>Sainte Paule</i>	Potage Courgette farcie Salade Yaourt / Fruit de saison Semoule au lait
Apéritif Terrine d'avocat aux crabes Souris de cerf Gratin dauphinois Salade / Fromage Pâtisserie	DIMANCHE 27 <i>Sainte Angèle</i>	Potage Museau Macédoine Mousse café Maïzena au lait

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