



Menu du 18 au 24 février 2019

Validation diététicienne
le 22/01/2019

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Taboulé Escalope de dinde Carottes vichy Fromage Fruit de saison	LUNDI 18 <i>Sainte Bernadette</i>	Potage Emincé de porc Brocolis Câlin de Yoplait sur lit de fruits Maïzena au lait
Potage ou Céleri rémoulade Brandade de morue Salade verte Fromage Pomme au caramel	MARDI 19 <i>Saint Gabin</i>	Velouté de petit pois Œuf à la florentine Fromage Fruit de saison Semoule au lait
Potage ou Terrine de légumes Pot au feu et ses légumes Fromage Mousse au chocolat	MERCREDI 20 <i>Sainte Aimée</i>	Potage Rôti de dindonneau Poêlée bretonne Entremets / Biscuits Maïzena au lait
Potage ou Pamplémousse Fondant de porc Pâtes Fromage Compote	JEUDI 21 <i>Saint Damien</i>	Potage Croissant jambon fromage Salade verte Yaourt Semoule au lait
Potage ou Andouille Saumonette Pomme vapeur Fromage Fruit de saison	VENDREDI 22 <i>Sainte Isabelle</i>	Potage Salade de sot l'y laisse Perle de lait au coulis de fruits Maïzena au lait
Potage ou Champignons à la grecque Saucisse Lentilles Fromage Cocktail de fruits	SAMEDI 23 <i>Saint Lazare</i>	Potage Courgette farcie Purée de légumes Fruit de saison Semoule au lait
Apéritif Pâté en croûte Rôti de veau Pommes de terre grenaille Salade / Fromage Pâtisserie	DIMANCHE 24 <i>Saint Modeste</i>	Potage Galantine de volaille Macédoine Crème Mont Blanc Maïzena au lait

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