








## Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 14 au 20 JANVIER 2019

<p><b>LUNDI</b></p> <p>14</p>	<p>FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE RÔTI DE PORC A L'AIL GRATIN DE MACARONIS FROMAGE FRUIT</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES COTES DE BETTES AUX LARDONS FROMAGE FLAN PÂTISSIER AUX CERISES</p> 
<p><b>MARDI</b></p> <p>15</p>	<p>MAQUEREAUX AU VIN BLANC ESTOUFFADE DE BŒUF HARICOTS PLATS D'ESPAGNE FROMAGE FRUIT</p>	<p>VELOUTE A LA TOMATE SAUCISSON BRIOCHE FROMAGE COMPOTE DE PECHES</p>
<p><b>MERCREDI</b></p> <p>16</p>	 <p>PAMPLEMOUSSE COUSCOUS MAISON FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES ALPHABET SALSIFIS AU GRATIN FROMAGE POMMES CUITES</p>
<p><b>JEUDI</b></p> <p>17</p>	<p>TOMATES ET MACHE OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS AU BEURRE FROMAGE FEUILLETÉ AUX ABRICOTS</p>	<p>POTAGE: "mange la, si t'en veux point laisse la!" CANNELLONIS AU GRUYÈRE FROMAGE FRUIT</p>
<p><b> VENDREDI</b></p> <p>18</p>	<p>SALADE VERTE FILET DE POISSON BRAISE A L'ANETH JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES RIZOTTO AU JAMBON FROMAGE FLAN A LA VANILLE</p> 
<p><b>SAMEDI</b> </p> <p>Cuisson de nuit</p> <p>19</p>	<p>ENDIVES EN SALADE GOULASCH HONGROISE (*VBF) POMMES A L'ANGLAISE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON FLAN DE CÉLERIS FROMAGE FRUIT</p>
<p><b>DIMANCHE</b></p> <p>20</p>	 <p>ASPICS AU PÂTE PINTADE RÔTIE ÉMINCE DE CHOUX A LA CRÈME FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT BRIOCHE</p> 	<p>POTAGE DE LÉGUMES ASSIETTE ANGLAISE FROMAGE BLANC FRUIT</p>

Dans les salles à manger,

le déjeuner est servi à partir de 12h00 et le dîner de 18h30.

L'établissement s'engage à fournir de la viande bovine fraîche d'origine française, les produits sont indiqués comme suit: \*VBF.  
Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes, pour plus d'informations, s'adresser au service diététique.