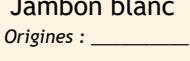
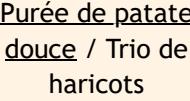


Midi

Menu du 19 au 30 janvier

Menu montagnard

19 janv. St Marius	20 janv. St Sébastien	21 janv. Ste Agnès	22 janv. St Vincent	23 janv. St Barnard
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO	 Tartiflette Origines: _____			Macédoine de légumes mayonnaise
Bœuf mironton Origines: _____	 Salade		Filet de poulet sauce pomme frites Origines: _____	 Colin sauce dieppoise
Pâtes / Navets glacés	 Fromage blanc		 Frites / Haricots verts	Blé à la tomate / Épinards
Mousse au chocolat	Biscuits nappés au chocolat		Cantadou ail et fines herbes	Yaourt
			Crème dessert au caramel	
26 janv. Ste Paule	27 janv. Ste Angèle	28 janv. St Thomas d'Aquin	29 janv. St Gildas	30 janv. St Martine
Feuilleté au fromage				Oeuf mayonnaise
Sauté de porc au curry Origines : _____	 Jambon blanc Origines : _____		Blanquette de dinde à l'ancienne Origines : _____	Batônnets de poisson blanc sauce citronnée
Flageolets, carottes et pommes de terre	 Purée de patate douce / Trio de haricots		Cubes de pommes de terre rissolées / Navets glacés	Riz / Fondue de poireaux
	Camembert		La vache qui rit	 Yaourt BIO
Fruit	Fruit		Tarte aux pommes	

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

ACCOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit issu de pêcheries durables

agrec
RESTAURATION
DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE