

MENUS DU 28 JANVIER AU 01 FEVRIER 2019

S5



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
ENTREES															
HO 1	Chou blanc, emmental			Taboulé						Carottes râpées			Crêpe aux champignons		
HO 2															
HO 3															
HO 4															
Potage aux légumes															
Carottes râpées															
Tomates (sauf lundi)															
Œuf mayonnaise															
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Dos de lieu, coulis de crustacés			Paupiette de veau forestière						Raclette (#) (plat complet)			Gratin de poisson curcuma et haricots rouges		
Plat du jour										Raclette jambon de volaille (pour les sans porc)					
Plat du jour															
Jambon blanc															
Steak haché															
LEGUMES															
Légume du jour	Haricots verts			Purée de carottes						Pommes vapeur			Epinards à la crème		
Légume du jour															
Légume du jour															
Purée															
Pâtes															
Haricots verts															
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Camembert												Mimolette		
Laitage				Petit suisse aromatisé						Emmental					
DESSERTS															
				Fruit de saison											
	Liégeois chocolat									Nappé caramel			Compote pomme, banane		

Suggestion CONVIVIO


produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie