
















Semaine du 30 Janvier au 05 Février 2023


		DEJEUNER	DINER
LUNDI	30-janv Repas ALSACIEN 	Salade de mâche et betteraves	Croisillons aux champignons
		Choucroute royale	
		 Munster AOC	 Faisselle et sucre 
		Tarte aux pommes	Purée du Chef : pommes poires 
MARDI	31-janv	Salade de pois chiche au cumin	Feuilleté au fromage
		Pavé de merlu sauce oseille	
		Semoule	
		Petit moulé aux noix	Yaourt nature et sucre
		 Crème dessert à la vanille	Pomme des Vergers 
MERCREDI	01-févr	Pâté de foie	 Gratin campagnard (pomme de terre et lentilles)
		 Rôti de bœuf	
		Chou vert	Fromage Fondu Président
		 Yaourt nature et sucre	Liégeois café
		Poire (local) 	
JEUDI	02/02/2022 	Terrine de légumes	 Cake moelleux du Chef (seigle navet curcuma)
		 Sauté de poulet au jus	
		Purée céleri et pommes de terre	
		 Camembert	Fromage frais nature et sucre
		Crêpe moelleuse sucrée et coupelle de confiture	Banane
VENDREDI	03-févr	 Potage de petits pois	Omelette au fromage
		 Hoki sauce oseille	
		Riz créole	
		 Fromage blanc nature et sucre	 Cantal AOC
		Orange	Crème dessert caramel
SAMEDI	04-févr	Celeri rémoulade	 Aiguillette de colin panée
		Boudin noir aux pommes et purée de pommes de terre	
		Faisselle et sucre	 Carré de l'Est à la coupe
		Tarte au chocolat	 Purée du Chef : pommes locale 
DIMANCHE	05-févr	Œuf dur mayonnaise	 Gratin macaronis jambon de dinde
		 Sauté de veau sauce estragon	
		Poêlée de légumes	
		 Brie	Fromage blanc nature et sucre
Tropézienne	Pomme des Vergers 