



		DEJEUNER A	DINER	
LUNDI	23-janv	Céleri rémoulade	Cake moelleux du Chef (seigle pruneaux tournesol)	
		Emincé de volaille sauce vallée d'auge		
		Salsifis et champignons		
		Jeunes carottes		
		Plateau de fromages		Yaourt nature et sucre
		Flan chocolat	Poire au vin	
MARDI	24-janv	GRILLADE	Feuilleté du pêcheur	
		Poireaux à la vinaigrette		
		Chipolatas à griller		
		Frites		
		Lentilles		
		Plateau de fromages	Fromage blanc nature et sucre	
		Liégeois vanille	Pomme des Vergers (local)	
MERCREDI	25-janv	REPAS ANNIVERSAIRE APERITIF CANAPE		
		Sardine à l'huile et beurre	Tarte au fromage	
		Boulette d'agneau tajine		
		Légumes couscous		
		Semoule		Yaourt nature et sucre
		Plateau de fromages		Pomme au four des Vergers (local)
JEUDI	26-janv	Velouté de carottes	Colin gratiné au fromage	
		Gratin façon tartiflette de dinde et salade verte		
		Plateau de fromages	Edam à la coupe	
		Banane	Crème dessert chocolat	
VENDREDI	27-janv	Carottes râpées vinaigrette	Croque Monsieur	
		Filet de limande meunière		
		Chou de Bruxelles		
		Riz paëlla	Fromage frais nature et sucre	
		Plateau de fromages		
		Purée pomme des Vergers (local) cannelle du Chef		Mousse au café
SAMEDI	28-janv	Macédoine mayonnaise	Crêpe sarrazin jambon de dinde et fromage	
		Pot au feu et ses légumes (Pomme de terre, carotte, poireaux, navet)		
		Salade verte		
		Plateau de fromages	Montboissier	
		Salade de fruits	Riz au lait du chef	
DIMANCHE	29-janv	Salami et beurre	Quenelle de brochet sauce nantua	
		Brandade de poisson et emmental		
		Plateau de fromages	Fromage blanc et coulis de fraise	
		Moelleux au citron	Banane	