




























		DEJEUNER	DINER	
LUNDI	02-janv	Betteraves vinaigrette	Tarte saumon ciboulette	
		Gratin de pommes de terre aux lardons du Chef 		
		 Salade verte		
		Fromage blanc nature et sucre		
		Kiwi 		Purée de pommes poire (local) du Chef 
MARDI	03-janv	Potage 4 légumes paprika	Omelette aux herbes	
		 Pavé de merlu sauce curry		
		Jardinière de légumes (carottes, petit pois, navets)		
		 Yaourt nature et sucre		 Carré frais
		Pomme des Vergers (local)		Crème dessert vanille
MERCREDI	04-janv	Chou blanc vinaigrette	Feuilleté au chèvre	
		 Rôti de bœuf		
		 Penne		
		 St Nectaire AOC		Petit suisse nature et sucre
		Liégeois café		Poire des Vergers (local) 
JEUDI	05-janv	Céleri rémoulade	Tarte au poireaux	
		Escalope viennoise		
		Carottes persillées		
		 Camembert		Yaourt nature et sucre
		 Purée du Chef : pommes - menthe 		 Banane
VENDREDI Epiphanie 	06-janv	Pâté de foie et cornichons	 Cake moelleux du Chef (seigle, navet, curcuma)	
		 Colin à la brésilienne		
		Epinards à la crème		
		 Fromage frais nature et sucre		Bûchette mi-chèvre à la coupe
		Galette des rois		Crème dessert caramel
SAMEDI	07-janv	Chou fleur sauce cocktail	Quenelles de brochet	
		Choucroute royale		
		Munster		 Fourme d'Ambert AOC
		Clémentine		Purée de pommes locales 
DIMANCHE	08-janv	Endives vinaigrette	Friand au fromage	
		 Hachis Parmentier de canard		
		 Salade verte		Gouda
		 Faisselle nature et sucre		 Orange
		Tartelette au chocolat		