





		DEJEUNER A	DINER
 LUNDI REPAS ALSACIEN	30-janv	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	GRILLADE	Feuilleté au fromage
		Salade de pois chiche au cumin	
		Saucisses fumées	
		Frites	
		Haricots verts	
		Plateau de fromages	
		Crème dessert à la vanille	Yaourt nature et sucre
	Pomme des Vergers		
MERCREDI	01-févr	REPAS ANNIVERSAIRE APERITIF CANAPE	
		Pâté de foie et cornichons	Gratin campagnard (pomme de terre et lentilles)
		Rôti de bœuf	
		Pommes de terre à la vapeur	
		Chou vert	Fromage Fondu Président
		Plateau de fromages	Liégeois café
		Poires du verger local	
 JEUDI	02-févr	Terrine de légumes et mayonnaise	Cake moelleux du Chef (seigle navet curcuma)
		Sauté de poulet au jus	
		Purée céleri et pommes de terre	Fromage frais nature et sucre
		Plateau de fromages	Banane
		Crêpe moelleuse sucrée et coupelle de confiture	
 VENDREDI	03-févr	Potage de petits pois	Omelette au fromage
		Hoki sauce oseille	
		Riz créole et poireaux à la crème	
		Plateau de fromages	Cantal AOC
		Salade de Fruits frais	Crème dessert caramel
SAMEDI	04-févr	Celeri rémoulade	Aiguillette de colin panée
		Boudin noir aux pommes	
		Purée de pomme de terre	
		Plateau de fromages	Carré de l'Est
		Tarte au chocolat	Purée du Chef : pommes locales
DIMANCHE	05-févr	Œuf dur mayonnaise	Gratin de macaronis jambon de dinde
		Sauté de veau sauce estragon	
		Poêlée de légumes	
		Pommes dauphines	
		Plateau de fromages	Fromage blanc nature et sucre
	Tropézienne	Pomme des Vergers	