



		DEJEUNER	DINER
LUNDI	23-janv	Céleri rémoulade	Cake moelleux du Chef (seigle pruneaux tournesol)
		Emincé de volaille  sauce vallée d'auge	
		Salsifis et champignons	
		Mimolette	Yaourt nature et sucre
		Gélifié chocolat	Poire au vin
MARDI	24-janv	Poireaux à la vinaigrette	Feuilleté du pêcheur
		Cervelas obernois	
		Lentilles	
		Tomme noire	Fromage blanc nature et sucre
		Liégeois vanille	Pomme des Vergers (local)
MERCREDI	25-janv	Rillettes du Chef à la sardine	Tarte aux fromages
		Boulette d'agneau tajine	
		Semoule	
		Camembert	Yaourt nature et sucre
		Tarte poire bourdaloue	Pomme au four des Vergers (local)
JEUDI	26-janv	Velouté de carottes	Colin gratiné au fromage
		Gratin façon tartiflette de dinde	
		Salade verte	
		Yaourt nature et sucre	Edam
		Banane	Crème dessert chocolat
VENDREDI	27-janv	Carottes râpées vinaigrette	Croque Monsieur
		Filet de limande meunière	
		Chou de Bruxelles	
		Pont l'Eveque AOC	Fromage frais nature et sucre
		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, carottes, poireaux, navets)	
		Faisselle nature et sucre	Montboissier
		Clémentine	Riz au lait du chef
DIMANCHE	29-janv	Salami et beurre	Quenelles brochet sauce nantua
		Brandade de poisson	
		Salade verte	
		Cantal	Fromage blanc et coulis de fraise
		Moelleux au citron	Banane