













## Semaine du 15 au 19 janvier 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Jambon et macédoine	 Salade verte*, endives, pommes et croûtons	Riz au thon tomate
<b>Cordon bleu</b> <b>Coquillettes</b>	<b>Duo de poissons sauce</b> <b>Dieppoise</b> <b>Ratatouille</b>	<b>Jambon braisé à l'ananas</b> <b>Pommes rissolées</b>	<b>Goulash</b> <b>Haricots verts</b>
Chocolat liégeois	 Fruit frais*	Fromage blanc	Clafoutis

## Semaine du 22 au 26 janvier 2018

LUNDI	MARDI	 JEUDI 	VENDREDI
Salade de perles Océane	 Céleri* aux pommes	 Carottes* râpées	Potage
<b>Filet de merlu pané au citron</b> <b>Julienne de légumes</b>	<b>Rôti de porc au jus</b> <b>Purée</b>	<b>Paëlla de légumes</b> <b>Riz au curry</b>	<b>Mijoté de bœuf à la tomate</b> <b>Gratin de chou-fleur</b>
 Fruit frais*	Flan nappé au caramel	 Fruit frais*	Tarte au chocolat

## Semaine du 29 janvier au 02 février 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Feuilleté au fromage	 Salade verte, Edam et Gouda*	Potage
<b>Pâtes à la Carbonara</b>  <b>Salade verte*</b>	<b>Pot au feu / Bœuf façon Thai</b> <b>Légumes du pot au feu / Et ses légumes</b>	<b>Saucisse grillée</b> <b>Lentilles</b>	<b>Filet de lieu sauce aux crustacés</b> <b>Brocolis</b>
 Fruit frais*	Duo de fromage blanc et compote	 Fruit frais*	Crêpe de la Chandeleur

Le fromage vous est proposé un jour sur deux



**PRODUIT DE SAISON**

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Toutes les viandes de porc servies dans votre restaurant sont d'origine Française



Toutes les viandes de volaille servies dans votre restaurant sont d'origine Française



Toutes les viandes de bœuf servies dans votre restaurant sont d'origine Française