

	PERI NX SP VG SEMAINE DU 8 AU 12 JANVIER 2018 SEMAINE 02 PLAN 2	PERI NX SP VG SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER 2018 SEMAINE DU 03 plan 3
<u>LUNDI</u>	POTAGE LEGUMES PAELLA MAISON POULET PAELLA MAISON POISSON camembert Fruit orange	carotte au citron ravioli pur bœuf sauce tomate ravioli au fromage VG SAUCE TOMATE EMMENTHAL FRUIT DE SAISON Poire williams
<u>MARDI</u>	salade de penne aux légumes à l'italienne Cordon bleu de volaille courgette au gratin filet de poisson sauce neige samos flan caramel beurre salé langue de chat	Pommes de terre en salade, vinaigrette Boulette d'agneau sauce au thym Jardinière de légumes Omelette nat crème de gruyère Tarte aux pommes maison
<u>MERCREDI</u>	crepes au fromage saumon keta sauce aurore boulgour au beurre pyrénées fruits de saison kiwi	Œufs mimosa , salade verte, vinaigrette Roti de dinde sauce à la diable fusilli au beurre Pave de saumon Petits suisses nature (fromage) Flan aux oeufs
<u>JEUDI</u>	Flan à la provencale tiède fricassée de dos de dinde aux champignons haricots beures (quenelle de brochet nantua) brie de vigneulles GALETTE DES ROIS	Macédoine béarnaise aux oeufs steack haché sauce bolets pommes noisettes quiche provencale babybel cocktail de fruits au sirop
<u>VENDREDI</u>	betteraves rouges sans echalottes et vinaigrette à pa saucisse de toulouse pommes de terre vapeur steack de fromage tomme bretagne creme vanille bourbon cigarettes russe	salade de haricots verts mais, poivrons saucisse a rotir de marville, purée de pommes de terre pyrénées crème chocolat langue de chat

	PERI NX SP VG semaine du 22 janvier au 26 janvier 2018 SEMAINE 04 plan 4	PERI NX SP VG SEMAINE DU 29 JANVIER AU 02 FEVRIER SEMAINE 05 PLAN 1
	Salade carnaval TARTIFLETTE AU FROMAGE sans lardons st moret fruits de saison	SOUPE TOMATE VERMICELLE CASSOULET TOULOUSAIN BRANDADE DE MORUE MORBIER ANANAS FRAIS
vinaigrette omelette nature	concombre à la bulgare (crème légère,) palette à la diable en sauce pâte au beurre vg : filet de poisson blanc sauce crème Gouda Yaourth nature sucré	SALADE DE TOMATES AU FROMAGE BLANC DE POULET SAUCE POULETTE POMMES DE TERRE RISSOLEES OMELETTE NATURE DEMI SEL TARTE MAISON
vinaigrette	RIZ NICOIS SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE COURGETTES GRILLEES vg cube de poisson aurore fromage de pays GATEAU AU CHOCOLAT MAISON sauce anglaise	CELERI REMOULADE AUX CAPRES POITRINE DE VEAU FARCIE AUX OLIVES PETITS POIS NATURE NAGE DE POISSON VG EMMENTHAL MOUSSE FRAMBOISE PETITS GATEAUX
	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA ESCALOPE DE POULET SAUCE SOLEIL KINOA AU BEURRE VG SOLO DE HOKI A LA GENIEVRE CAMEMBERT DE MOSELLE CREME BRULEE NATURE petits beurres	SALADE GRECQUE A LA FETA CARBONNADE A L ANCIENNE FUSILLI AU BEURRE FILET DE POISSON BLANC OSEILLE LE BON LORRAIN FRUIT AU SIROP
	QUICHE AU FROMAGE salade verte KNACKS DE STRASBOURG PUREE DE POMMES DE TERRE VG GRATIN DE POISSON CHAVROUX COMPOTE POIRES ET AGR PETIT BEURRE	DUO DE CHOUX CAROTTES AUX HERBES BOULETTE D AGNEAU A L ANCIENNE RIZ RATATOUILLE pavé de saumon au EDAM FRUIT DE SAISON

J 02 FEVRIER 2018

AUX OLIVES SAUCE

S GATEAUX

AUX HERBES

saumon aurore