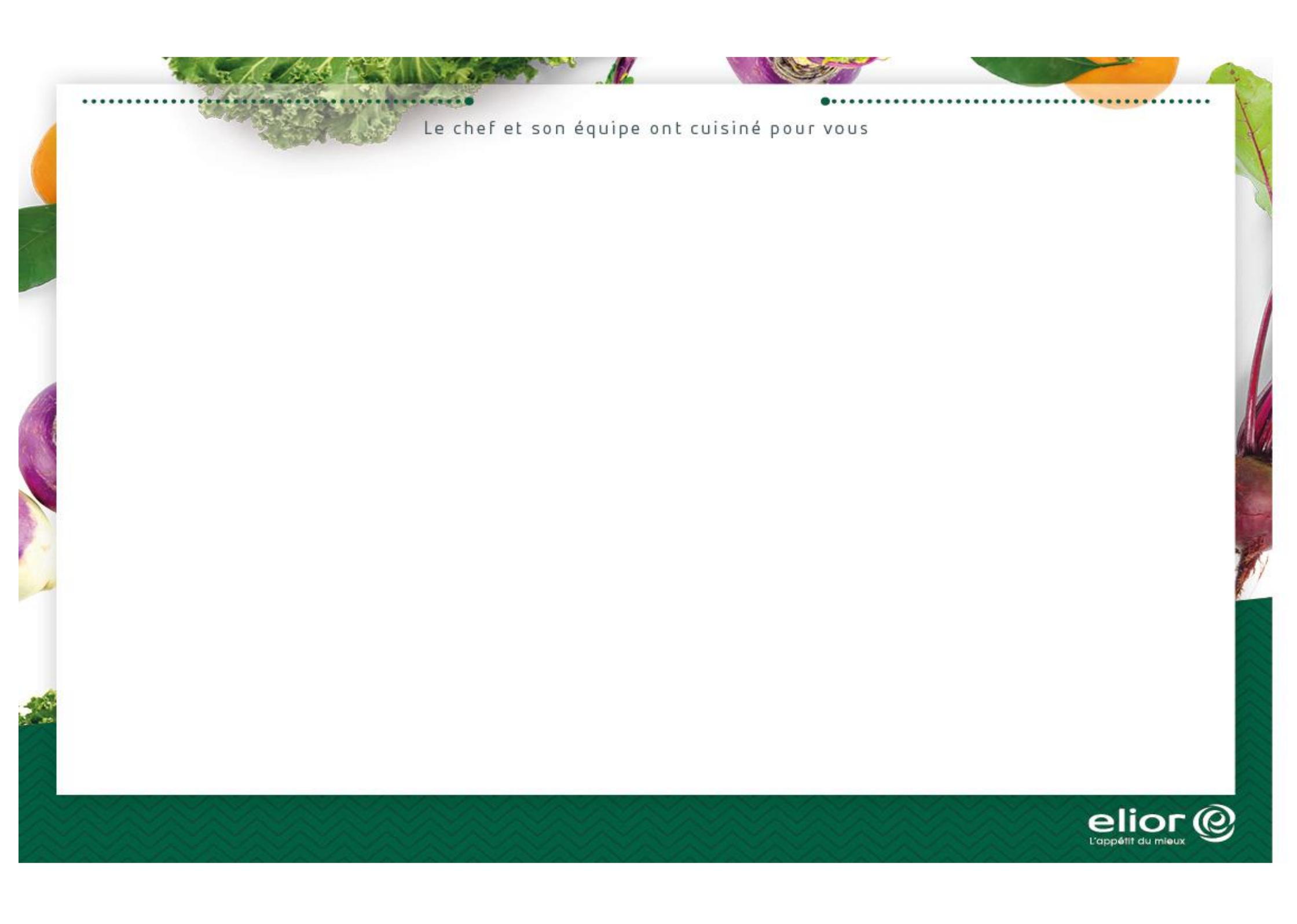


# Menus du 27 Janvier au 02 Février 2021

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	Samedi 01	Dimanche 02
D E J U N E R	Macédoine de légumes mayonnaise ***	Coleslaw ***	Betteraves fromage blanc échalote ***	Salade verte ***	Salade de pommes de terre ***	Céleri rémoulade ***	Terrine de campagne ***
	Sauté de dinde Marengo ***	Boudin noir jus d'oignon et pomme ***	Penne 1/2 complets bio ***	Petit salé ***	Dos de colin sauce matelote ***	Gratin de crozets ***	Cuisse de poulet rôtie ***
	Polenta ***	Purée de pommes de terre ***	à la bolognaise et fromage râpé ***	aux lentilles ***	Riz Epinards à la béchamel ***	aux champignons ***	Gratin de chou fleur ***
	Emmental ***	Fraidou ***	Rondelé ***	Camembert ***	Brie ***	Yaourt ***	Cantal AOC ***
	Fruit	Douceur lactée abricot	Fruit	Fromage blanc aux dés de mangue	Gâteau basque	Compote de fruits	Clafoutis aux fruits
D I N E R	Poisson meunière au citron ***	Potage d'asperges ***	Potage cultivateur ***	Soupe de haricots ***			Velouté de courgettes ***
	Petits pois / carottes ***	Tresse forestière ***	Rôti de volaille aux herbes ***	Croustillant au fromage ***	Pâtes ***	Escalope de foie de veau au poivre vert ***	Riz sauté ***
	Vache qui rit ***	Dés de courgettes au thym ***	Côtes de blettes à la crème ***	Poêlée de légumes ***	à l'arrabiata ***	Purée de potiron ***	au bœuf haché ***
	Crème dessert au caramel ***	Crème de riz au coulis exotique ***	Donut ***	Yaourt aromatisé ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Tomme blanche ***	Yaourt ***



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous