



# MENU du 01 au 05 Février 2010

	Lundi 1	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
<b>Déjeuner</b>					
Hors d'Oeuvre	Pamplemousse	Pamplemousse		Pamplemousse	Pamplemousse
	Betteraves mimosa	Pizza	Pamplemousse	Champignons Grecque	Œuf mayonnaise
	Sardines – citron	Pâté en croûte	Museau vinaigrette	Saucisson sec beurre	Salade chef
	Tomates mozzarella	Carottes râpées	Endives aux noix	Friand	Friand
	Friand	Taboulé	Betteraves-mâches	Chou fleur - tomates	Concombre bulgare
Plat principal	Thon basquaise	Langue de bœuf sce gribiche	Sauté de porc au basilic	Boudin blanc grillé	Gratin de poisson
	Rôti de porc à la sauge	Poulet rôti	Bavette grillée	Poisson sauce homardine	Tomates farcies
Accompagnement	Pomme vapeur	Riz	Gratin dauphinois	Purée	Semoule
	Choux Bruxelles	Endives provençales	céleri rave braisé	Carottes	Ratatouille
Fromage	Fromage portions	Fromage portions	Fromage portions	Yaourt nature	Fromage portions
	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Fromage portions	Yaourt nature
	Saint Nectaire	Gouda	Camembert	Raclette	Mi-chèvre
Dessert	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits
	Salade de fruits	Crêpes	Poire au chocolat	Pâtisserie	Compote
<b>Dîner</b>					
Hors d'Oeuvre	Carottes céleri-betteraves	Tomates - céleri	Salade sombrero	Tomates – cœurs de palmier	
Plat principal	Blanquette de volaille	Tagliatelles au saumon	Escalope de veau a moutarde	Sauté d'agneau	
Accompagnement	Petits Pois	Haricots verts	Coquillettes	Purée de carottes	
	Carottes		Epinards	Brocolis	
Fromage	Fromage portions	Fromage portions	Fromage portions	Fromage portions	
	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	
Dessert	Fruits	Fruits	Fruits variés	Fruits	
	Dattes ou figues sèches	Pâtisserie maison		Fromage blanc	