



Semaine du 14 AU 18 JANVIER 2019



Afin de vous accompagner dans le choix de votre repas, nous vous indiquons en vert les produits issus de l'Agriculture Biologique et avec un cadre le menu le plus équilibré

Les produits locaux sont signalés par « une écriture en MAJUSCULES et en ITALIQUE »

LUNDI 14/01	<i>POTAGE AUX LEGUMES</i> - Crème d'asperges <i>CREME DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE</i> Hachis <i>PARMENTIER</i> - <i>PARMENTIER</i> de poissons blancs sauce tomate Mousse au chocolat - Mousse à la framboise - Mousse à la mangue Mousse crème brûlée
MARDI 15/01	Pizza au chorizo - Pizza végétarienne Pizza thon, poivrons, mozzarella et anchois <i>COTE DE PORC</i> sauce moutarde à l'ancienne - Filet de cabillaud gratiné Poitrine de veau farcie Beignets de brocolis - Pennes rigate Fromage blanc sur lit de fruits - Crème dessert vanille Yaourt à la grecque
MERCREDI 16/01	Terrine de campagne - Médailillon de cœur de palmier Avocat vinaigrette Poulet basquaise Ratatouille - Riz créole Biscuits variés
JEUDI 17/01	Betteraves rouges - <i>BATAVIA</i> aux foies de volaille Coquille de poisson froid sauce verte FAUX-FILET GRILLE sauce diable - Andouillette de Troyes Choux-fleurs - <i>FRITES</i> Cocktail de fruits - Ananas frais - Demi-poire au chocolat chaud
VENDREDI 18/01	Rillettes de porc - Salade de tomates au basilic <i>CAROTTES RAPEES</i> au jus d'agrumes Filet de colin meunière - Poisson blanc aux amandes - Solo colin provençal FONDUE DE POIREAUX - Tagliatelles Eclair au chocolat - Chou au café - Gland - Poire William

L'Intendant,

Le Proviseur,



J. C. MALACLET

F. VERA