



## MENU DU 3 AU 6 JANVIER 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Toast chèvre chaud au miel	Crevettes fraîches	Oeuf mimosa	Jambon fumé
	Calamar à la romaine	Asperge à la crème	Potage à la courge maison	Pâté bourguignon Maison
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Terrine de poisson
	Escalope de dinde crème au bleu Palette à la diable	Œuf brouillé Chipolata aux herbes	Poulet roti label rouge Picatta de bœuf	Poêlée de poisson frais Blanquette de veau
	Riz Ratatouille	Pomme rissolée Fondue de poireaux	Pâte Haricots beurre Bio	Pomme vapeur persillée Champignon de paris
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
	Crème dessert + gâteau	Tarte aux pommes maison		Gâteau pina collada
	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
<b>DÎNER DES INTERNES</b>				
	Salade pepinettes à la tomate séchée	Salade tomate emmental	Carottes rappées à l'orange	Le Gestionnaire, Gérard Clément
	Bouchée aux fruits de mer	Roti de porc façon orloff	Crêpe complète à l'andouille Maison	
	Blé aux légumes	Petits pois / carottes	Duos de courgettes Bio	Le Proviseur, Arnaud Montillon
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
	Financier maison	Compotes variées	Fruits exotiques	

Toutes les viandes sont françaises ; les légumes proviennent pour la plupart de producteurs de la région

*Ce menu est susceptible de modifications*