






SEMAINE DU 11 au 15 FEVRIER 2019

JOUR	MIDI			SOIR		
	Entrées	Plats chauds	Desserts	Entrées	Plats chauds	Desserts
LUNDI	Buffet d'entrées	Côte de porc savoyarde Cœur de canard sauté à l'ail *** Petits pois à la fermière Epinards à la crème	Yaourt ou Fromage à la coupe *** Fruit de saison	Taboulé au thon	Rôti de veau aux champignons *** Semoule à l'espagnole	Fromage blanc *** Fruit de saison
MARDI	Buffet d'entrées	Emincé de dinde Provençale Filet de colin à l'oseille *** Riz créole sauce tomate Flan de poireaux lardons et chèvre	Yaourt ou Fromage à la coupe *** Fruit de saison	Salade croûtons/jambon	Omelette roulée *** Ratatouille au basilic	Fromage *** Riz au lait à la vanille
MERCREDI	Buffet d'entrées	Cuisse de canard confit *** Pomme de terre sarladaise Julienne de légumes	Yaourt ou Fromage à la coupe *** Salade de fruits frais	Vermicelle au bouillon de poule	Aligot au Reblochon fondu *** Salade verte	Yaourt nature sucré *** Fruit de saison
JEUDI	REPAS SAINT VALENTIN  Salade tomate maïs Salade Phocéenne Tarte au chèvre Fondant de poulet Canard aux cerises Pomme de terre crinckle Tomate d'amour  Douceur chocolat caramel à la mousse pralinée Crumble sablé à la comptée de framboise			Soupe de poisson	Lasagnes gratinées « Maison » *** Salade verte	Fromage *** Crème dessert à la vanille
VENDREDI	Buffet d'entrées	Carbonade de bœuf à la flamande Darne de saumon grillée *** Blé aux petits légumes Chou romanesco	Yaourt ou Fromage à la coupe *** Fruit de saison			

Le Gestionnaire

Le Provisieur

Bernard BLONDIN

Cyril DUBREUIL