

# MENU

**Semaine 4 du 22 au 26 Janvier 2018**

## LUNDI

Salade gésiers-Céleri bio thon orange-  
Camarguaise-Taboulé surimi-Carotte bio-  
Cordon bleu/Filet de poisson  
Poêlée légumes niçoise/Coquillettes  
Fromage bio  
Beignet chocolat/Fruit sur corbeille

Potage légumes-Crudités  
Tarti flette savoyarde  
Salade verte bio  
Yaourt aux fruits du GAEC  
Fruit sur corbeille

## MARDI

Œuf dur-Salade betterave-Rillettes-Vendéenne-  
Salade risetti ail thon-Maquereau et tomate-  
Hachis parmentier/Filet de poisson  
Salade verte bio/Brunoise de légumes  
Fromage bio  
Fruit

Piémontaise vinaigrette  
Filet de poulet basquaise  
Haricots verts bio provençale  
Fromage blanc bio  
Ananas frais chantilly

## MERCREDI

Concombre bio-Mousse foie-Carotte bio citron  
Croque monsieur maison  
Salade verte bio  
Fromage  
Salade fruits frais maison  
Biscuits

Velouté tomate-Crudités  
Blanquette de veau estragon  
Riz créole  
Fromage  
Crème chocolat  
Fruit

## JEUDI

Pomelo-Mâche au chèvre-Salade italienne-  
Salade paysanne-Salade caraïbes-  
Filet hoky citron/Saumon sauce hollandaise  
Semoule aux légumes/Poêlée lyonnaise  
Yaourt nature du GAEC  
Compote/Fromage blanc/Danette/Fruit

Endive noix dés emmental  
Rôti de boeuf  
Gratin de céleri  
Pana cota coulis framboise  
Fruit sur corbeille

## VENDREDI

Tortis ail thon-Salade risetti surimi-Carotte bio chèvre-  
Céleri rémoulade bio-Saucisson à l'ail-  
Filet meunière/Dos de lieu sauce arlésienne  
Maraîchère de légumes/Blé  
Yaourt nature de notre GAEC  
Doony's/Fruit

La Provisseure,  
N.OLLIVIER

Le Cuisinier,  
D.BEZIAS

La Gestionnaire,  
C.GOURVITZ