

## Menu JANVIER 2019

<i>Semaine</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Du 7 au 11	Concombre vinaigrette Filet de poisson Ratatouille Fromage Galette des rois	Carottes râpées Curry d'agneau Riz thaï Yaourt sucre de canne	Champignons à la grecque Œufs durs sauce aurore Pâtes Fromage Fruit	Pamplemousse Lapin à la moutarde Salsifis Petits suisse avec petits beurrés
Du 14 au 18	Potage à la courgette Poisson sauce citron Quinoa Fromage Fruit	Salade de choux blanc Rouelle de porc aux carottes Salade Riz au lait	Taboulé Escalope de dinde Poêlée de brocolis Fromage Fruit	Céleri rémoulade Veau marino Pomme de terre Fromage Liégeois au chocolat
Du 21 au 25	Salade d'endives, maïs, pomme Saucisses de lapin Purée de pois cassés Fromage Compote	Carottes râpées Poulet rôti Haricots verts Semoule au caramel	Potage vermicelles Filet de poisson Épinard à la crème Fromage Fruit	Betteraves rouges Tartiflette Salade Fruit
Du 28 janvier au 1 <sup>er</sup> février	Potage potiron Merlu sauce curry et poivrons Riz Fromage Fruit	Concombre à la crème Joues de porc confites Ratatouille Fromage Brownies	Macédoine mayonnaise Côte de porc Petits pois Salade de yaourt et oranges	Radis Steak* Pâtes sauce tomate Fromage blanc à la confiture de fraise

\* : viande bovine d'origine française