

## MENUS

### Menus du 15 janvier au 21 janvier 2018

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21	
<b>M I D I</b>	<b>Les entrées</b>	Potage de pois cassés	Crème de courgettes basilic	*Potage Crécy	Crème d'asperges	Potage taillé	Bouillon de vermicelles	Terrine de campagne et ses condiments
	<b>Les moments de toujours</b>	Cuisse de poulet à la diable	Filet de merlu meunière	Atriaux	*Steak haché et son jus	Dos de dorade rôti	Tajine d'agneau au citron	Rôti de veau aux trompettes
		Tagliatelle verte	Riz mélangé	Pommes de terre purée	Gnocchi de semoule	Haricots coco à la tomate	Pommes de terre vapeur	Pommes de terre Williams
		Navet bâtonnets	Ratatouille	*Chou braisé	Carottes Vichy	Confit de fenouil	Cocotte de légumes d'hiver	Salsifis persillade
<b>Les desserts</b>	Banane	Compotée de rhubarbe	Coupe glacée fraise pistache	Gâteau du Vully	Salade de fruits	Salade d'oranges à la cannelle	Forêt noire	
<b>Goûter</b>	Brioche Nanterre	Sablé nantais	Flan au chocolat	Corbeille de fruits	Petits Suisses	Rocher coco	Palets aux raisins	
<b>S O I R</b>	<b>Sur le tard</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Spaghetti aux fruits de mer	Tarte épinards et chèvre	Rôti de dinde	Risotto aux champignons	Œufs brouillés, concassé de tomates	Gratin de chou-fleur	Café complet
		Fromage râpé		Vert de bettes persillade	Salade verte	*Pommes de terre sautées	*Jambon blanc chaud	Plateau de fromage
		Blanc battu aux mirabelles	Blanc battu, compotée de fruits	Roulé framboise	Poires au caramel	Yoghourt abricots	Tarte bourdaloue	Compote

Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria  
 Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

\*:Produits GRTA