

SEMAINE DU 15 janvier au 19 janvier 2018

	DATES	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER SELF A & B (en rouge : menu équilibré et conseillé)	DEJEUNER CAFETERIA	DINER DES INTERNES
	LUNDI 15 JANVIER		Potage au navet / coriandre & cumin Tarte au chèvre / tomates & basilic Carottes râpées Macédoine mayonnaise Cuisse de poulet – brochette de poisson pané Macaronis sauce tomate – poêlée villageoise Fromage ou yaourt BIO – fruits 🍌🍎 Gâteau basque – île flottante	Cheeseburger Pizza/chèvre Frites Légumes grillés Yaourt	Potage au navet / coriandre & cumin Tarte aux légumes du sud Batavia / emmental Filet de dorade sébaste citron vert Cervelas obernois Haricots verts extra fins – pommes dauphine Fromage ou yaourt BIO – fruits 🍌🍎 Crème brûlée – compote de pommes
	MARDI 16 JANVIER	Café – Lait Pain au chocolat Jus d'orange Beurre Confiture Yaourt Fromage Fruit Pain	Soupe à l'oignon Feuilleté au fromage – batavia aux croûtons Jambon sec & cornichons – asperges mayonnaise Sauté de bœuf Colin aux céréales Pommes vapeur – bâtonnière de légumes Fromage ou yaourt BIO – fruits 🍌🍎 Tarte au chocolat – liégeois vanille/chocolat/café	Manchons de poulet Pizza / mozzarella Frites Chou-fleur vapeur Yaourt	Soupe à l'oignon Blancs de poireaux vinaigrette Croisillon Dubarry Steak haché Poisson pané cuit à coeur Trio de légumes au beurre – lentilles à la tomate Fromage ou yaourt – fruits 🍌🍎 Entremet pistache – pruneaux
	MERCREDI 17 JANVIER	Café – Lait céréales Jus d'orange Beurre Confiture Yaourt Fromage Fruit Pain	Velouté de champignons Feuilleté hot dog – tomates vinaigrette Assiette de charcuterie & cornichons Filet de dinde aux champignons – beignet de poisson préfrit Purée trois légumes – duo de courgettes gratinées Fromage ou yaourt BIO – fruits 🍌🍎 Tarte aux poires – crème dessert chocolat /vanille		Velouté de champignons Salade thaï – céleri rémoulade Cheeseburger Filet de poisson blanc aromatisé Champignons à l'étouffée – pommes quartiers goût barbecue Fromage ou yaourt BIO – fruits 🍌🍎 Crêpe au chocolat – pana cotta
	JEUDI 18 JANVIER	Café – Lait croissant Jus d'orange Beurre Confiture Yaourt Fromage Fruit Pain	Crème Saint-Germain Quiche lorraine rilette & cornichons – segments de pamplemousse Salade piémontaise Sauté de bœuf – fish burger Semoule – mélange de légumes grillés Fromage ou yaourt BIO – fruits 🍌🍎 Tarte noix de coco Mousse au chocolat noir / lait	Pizza/chèvre Steak grillé & ketchup Frites Haricots plats vapeur Yaourt	Crème Saint-Germain Coulé d'oeuf balsamique – taboulé Paupiette de dinde Anneaux d'encornet Petit pois carottes – chou-fleur au beurre Fromage ou yaourt BIO – fruits 🍌🍎 Glace bounty Poire au sirop
	VENDREDI 19 JANVIER	Café – Lait Chouquettes Jus d'orange Beurre Confiture Yaourt Fromage Fruit Pain	Potage cultivateur Pizza royale – assiette du charcutier & cornichons Concombre bulgare – batavia chèvre & cumin Sauté d'agneau – colin sauce crustacé Riz basmati – mille-feuille d'épinard Fromage ou yaourt BIO – fruits 🍌🍎 Abricot au sirop – flan au caramel	Merguez Poisson pané & citron Frites Brocolis Yaourt	

PROVISEUR

GESTIONNAIRE

INFIRMIERE

CHEF DE CUISINE