

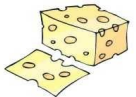


NOM & ADRESSE

TÉLÉPHONE/...../...../.....

SEMAINE 03

PAIN : oui / non

FR 33.374.001 CE		Lundi 17-janv.	Mardi 18-janv.	Mercredi 19-janv.	Jeudi 20-janv.	Vendredi 21-janv.	Samedi 22-janv.	Dimanche 23-janv.
 POTAGE		VELOUTE DE LEGUMES	SOUPE GRASSE AU POT AU FEU	SOUPE GRASSE AU POT AU FEU	LEGUMES ETOILES	LEGUMES ETOILES	CREME DE VOLAILLE	CREME DE VOLAILLE
ENTREES		SALADE DE HARICOTS VERTS MIMOSA	POIREAUX FRAIS VINAIGRETTE 1/2 OEUF	MUSEAU VINAIGRETTE CORNICHONS	CREPE AU JAMBON	SALADE BRUNOISE LEGUMES	CELERI REMOULADE CUBE DE CAROTTES	SAUCISSON SEC BEURRE
PLATS AU CHOIX 	Plat 1	CASSOULET AU CONFIT MOGETTES	JAMBON POELE HARICOTS VERTS	BOLOGNAISE PÂTES	AIGUILLETTE DE POULET SALSIFIS AU GRATIN	FILET DE PERCHE POMMES VAPEUR	ESCALOPE DE PORC PETITS POIS	PINTADE ROTIE DUO CAROTTES PUREE
	OU							
	Autres	POISSON LEGUMES	AILERONS DE POULET PUREE	CORDON BLEU CELERIS	LASAGNES SALADE	FOIE DE VEAU POEELE DE LÉGUMES	ANDOUILLETTE HARICOTS BEURRE	POISSON PANE RIZ A LA TOMATE
	OU							
Autres	Jambon MOGETTES	Jambon HARICOTS VERTS	Jambon PÂTES	Jambon SALSIFIS AU GRATIN	Jambon POMMES VAPEUR	Jambon PETITS POIS	Jambon DUO CAROTTES PUREE	
 FROMAGE								
DESSERTS	CREME CARAMEL	RELIGIEUSE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC	COMPOTE	TARTE AU CITRON	

Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements

NOM & ADRESSE

TÉLÉPHONE/...../...../.....

SEMAINE 04

PAIN : oui / non

FR 33.374.001 CE		Lundi 24-janv.	Mardi 25-janv.	Mercredi 26-janv.	Jeudi 27-janv.	Vendredi 28-janv.	Samedi 29-janv.	Dimanche 30-janv.
 POTAGE		VELOUTE DE LEGUMES	VELOUTE DE CRESSON	VELOUTE DE CRESSON	BOUILLON DE POULE ALPHABET	BOUILLON DE POULE ALPHABET	TOMATE VERMICELLE	TOMATE VERMICELLE
ENTREES		CAROTTES RAPEES MAISON	MUSEAU VINAIGRETTE	CŒUR DE PALMIER DES DE JAMBON	SALADE VERTE OEUF DUR MAYONNAISE	CREPE FROMAGE	JAMBON SEC BEURRE	QUICHE DE LEGUMES
PLATS AU CHOIX 	Plat 1	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME HARICOTS MANGE-TOUT	HACHI PARMENTIER MAISON PUREE	CUISSE DE POULET DUO DE COURGETTES	OU		OMELETTE PAYSANNE SALADE	BLANQUETTE DE VEAU DUO CAROTTES RIZ
	Autres	POISSON RIZ	VENTRECHE ENDIVES BRAISEES	SAUCISSE LENTILLES	BOUDIN EPINARDS	STEAK HACHE DE BŒUF PETITS POIS	ROTI DE PORC PATES	TARTIFLETTE POMMES DE TERRE
	Autres	Jambon HARICOTS MANGE-TOUT	Jambon PUREE	Jambon DUO DE COURGETTES	Jambon PATES	Jambon RATATOUILLE	Jambon SALADE	Jambon DUO CAROTTES RIZ
	OU							
		 FROMAGE						
DESSERTS		FROMAGE BLANC	COMPOTE POIRE	LIEGEOIS CHOCOLAT	MILLE-FEUILLE	CLEMENTINES	CREPE	TARTE NORMANDE

Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements

NOM & ADRESSE




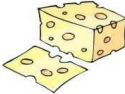
TÉLÉPHONE

...../...../.....

SEMAINE 05

**Nouvel An
Chinois**

PAIN : oui / non

FR 33.374.001 CE		Lundi 31-janv.	Mardi 01-févr.	Mercredi 02-févr.	Jeudi 03-févr.	Vendredi 04-févr.	Samedi 05-févr.	Dimanche 06-févr.
 POTAGE		VELOUTE CHAMPIGNONS	TOMATE VERMICELLE	TOMATE VERMICELLE	CRESSON	CRESSON	SOUPE DE CAROTTES	SOUPE DE CAROTTES
ENTREES		MUSEAU BETTERAVES	NEMS	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	SALADE POMMES DE TERRE HARENG	PATE BRETON CORNICION
 PLATS AU CHOIX	Plat 1	ESCALOPE A LA NORMANDE HARICOTS VERTS	POULET SAUCE SATAY RIZ AUX PETITS LEGUMES	ROTI DE PORC POMMES DE TERRE AU FOUR	COUSCOUS LEGUMES	POISSON SAUCE MEUNIERE PUREE	OMELETTE PAYSANNE DUO DE COURGETTES	GIGOT D'AGNEAU PETITS POIS CAROTTES
	OU							
	Autres	POISSON POMMES DAUPHINES	STEAK HACHE DU BOUCHER BLETTES	OMELETTE CHAMPIGNONS	LASAGNES PATES	BOUDIN HARICOTS PLATS	ANDOUILLETTE PATES	HACHI PARMENTIER PUREE
	OU							
Autres	Jambon HARICOTS VERTS	Jambon RIZ AUX PETITS LEGUMES	Jambon POMMES DE TERRE AU FOUR	Jambon LEGUMES	Jambon PUREE	Jambon DUO DE COURGETTES	Jambon PETITS POIS CAROTTES	
				FROMAGE 				
DESSERTS		LIEGEOIS	ANANAS SAUTE AU CARAMEL	CREME CAFE	YAOURT	POMME	COMPOTE	TARTE TROPEZIENNE

*Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne.
 Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements*

NOM & ADRESSE

TÉLÉPHONE/...../...../.....

SEMAINE 06

PAIN : oui / non

FR 33.374.001 CE		Lundi 07-févr.	Mardi 08-févr.	Mercredi 09-févr.	Jeudi 10-févr.	Vendredi 11-févr.	Samedi 12-févr.	Dimanche 13-févr.
	POTAGE	TOMATES ETOILES	VELOUTE DE LEGUMES	VELOUTE DE LEGUMES	LEGUME VERMICELLE	LEGUME VERMICELLE	SOUPE PAYSANNE	SOUPE PAYSANNE
ENTREES		ROULADE DE SARDINE	PIZZA MAISON	SAUCISSON BEURRE	CAROTTE RAPEE	CELERI REMOULADE	SALADE COMPOSEE AU BLEU	TAGLIATELLE AU SURIMI
	Plat 1	ESCALOPE DE PORC	STEAK HACHE DU BOUCHER ECHALOTES	LAPIN A LA MOUTARDE	EMINCE DE DINDE MARINGOT	FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC	POULET GRAND- MERE	ROTI DE VEAU
		LENTILLES	HARICOTS BEURRE	PATES	BLETTES	RIZ	HARICOTS VERTS	POMMES DAUPHINE
	OU							
	Autres	POISSON	ESCALOPE DE DINDE	SAUCISSE	OMELETTE	PAUPIETTE	TRIPES	CROQUE MONSIEUR
POELEE LEGUMES		PUREE	CHOUX DE BRUXELLES	POMMES DE TERRE	DUO CAROTTES	TORTIS AU JUS	SALADE	
OU								
Autres	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	
	LENTILLES	HARICOTS BEURRE	PATES	BLETTES	RIZ	HARICOTS VERTS	POMMES DAUPHINE	
 FROMAGE								
DESSERTS	CREME CARMEL	YAOURT	ORANGE	RELIGIEUSE CAFE	POIRE	YAOURT	FORET NOIRE	

*Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne.
 Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements*

NOM & ADRESSE

TÉLÉPHONE/...../...../.....

SEMAINE 07

PAIN : oui / non

		Lundi 14-févr.	Mardi 15-févr.	Mercredi 16-févr.	Jeudi 17-févr.	Vendredi 18-févr.	Samedi 19-févr.	Dimanche 20-févr.
FR 33.374.001 CE								
	POTAGE	CREME D'ASPERGES	SOUPE AU POTIRON	SOUPE AU POTIRON	POIREAU POMME DE TERRE	POIREAU POMME DE TERRE	TOMATE VERMICELLE	TOMATE VERMICELLE
ENTREES		HARICOTS VERTS AU THON MIMOSA	SALADE NICOISE	SALADE CHOUX ROUGES RAISINS	ROSETTE BEURRE	SALADE A L'EMMENTAL	BETTERAVES	PATE DE CAMPAGNE
	Plat 1	SAUCISSE	JAMBON	BOURGUIGNON	POULE HENRI IV	BRANDADE DE MORUE	EMINCE DE DINDE A L'ANANAS	ROTI DE BŒUF
		PETITS POIS	ENDIVES	PATES	DUO CAROTTES VICHY	PUREE	SEMOULE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
	OU							
	Autres	POISSON	STEAK HACHE	OMELETTE	CORDON BLEU	ESCALOPE DE PORC	PAUPIETTE	BECHAMEL
RATATOUILLE		PUREE	EPINARDS	FLAGEOLETS	HARICOTS BEURRE	POEELE LEGUMES	POIREAUX	
OU								
Autres	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	
	PETITS POIS	ENDIVES	PATES	DUO CAROTTES VICHY	PUREE	SEMOULE	POMMES DE TERRE PERSILLEES	
 FROMAGE								
DESSERTS	COMPOTE ABRICOT	BANANE	LIEGEOIS	POMME	CREME VANILLE	FROMAGE BLANC	TARTE AUX POMMES	

*Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne.
 Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements*

NOM & ADRESSE




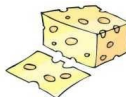
TÉLÉPHONE

...../...../.....

SEMAINE 8

**Journée
Hongroise**

PAIN : oui / non

FR 33.374.001 CE		Lundi 21-févr.	Mardi 22-févr.	Mercredi 23-févr.	Jeudi 24-févr.	Vendredi 25-févr.	Samedi 26-févr.	Dimanche 27-févr.
 POTAGE		VELOUTE DE LEGUMES	SOUPE HONGROISE	SOUPE GRASSE OU POT AU FEU	LEGUMES ETOILES	LEGUMES ETOILES	CRESSON	CRESSON
ENTREES		BETTERAVES	CHOUX FLEUR A LA HONGROISE	MUSEAU VINAIGRETTE	CREPE AU JAMBON	FLAN DE LEGUMES	CELERI REMOULADE TOMATE	MORTADELLE BEURRE
PLATS AU CHOIX 	Plat 1	CASSOULET MOGETTES	GOULASH DE BOEUF POMMES DE TERRE	BOLOGNAISE PATES	SAUTE DE VOLAILLE SALSIFIS AU GRATIN	FILET DE LIEU POELEE LEGUMES	FOIE DE VEAU POIS CASSES	PINTADE ROTIE DUO CAROTTE CHOUX DE BRUXELLE
	OU							
	Autres	POISSON LEGUMES	AILERONS DE POULET HARICOTS PLATS	CORDON BLEU CELERIS	LASAGNES SALADE	CHAIR A SAUCISSE POMMES DE TERRE	OMELETTE A LA PROVENCALE	POISSON PANE RIZ A LA TOMATE
	Autres	Jambon MOGETTES	Jambon POMMES DE TERRE	Jambon PATES	Jambon SALSIFIS AU GRATIN	Jambon POELEE LEGUMES	Jambon POIS CASSES	Jambon DUO CAROTTE CHOUX DE BRUXELLE
OU								
						FROMAGE		
DESSERTS	CREME CAMEL	CHAUSSON AUX POMMES	YAOURT AROMATISE	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC	COMPOTE	TARTE AU CITRON	

Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements

NOM & ADRESSE

TÉLÉPHONE/...../...../.....

SEMAINE 09

PAIN : oui / non

		Lundi 28-févr.	Mardi 01-mars	Mercredi 02-mars	Jeudi 03-mars	Vendredi 04-mars	Samedi 05-mars	Dimanche 06-mars
FR 33.374.001 CE								
	POTAGE	VELOUTE DE LEGUMES	SOUPE DE POTIRON	SOUPE DE POTIRON	SOUPE PAYSANNE	SOUPE PAYSANNE	TOMATE VERMICELLE	TOMATE VERMICELLE
ENTREES		CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE MIMOSA	AVOCAT	PIZZA	CREPE FROMAGE	JAMBON SEC BEURRE	TERRINE DE LEGUMES
	Plat 1	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	HACHIS PARMENTIER	ROTI DE DINDE	CUISSE DE LAPIN CHASSEUR	DOS DE CABILLAUD	OMELETTE	BLANQUETTE DE VEAU
		HARICOTS PLATS	PUREE	DUO DE COURGETTES	POEELE FORESTIERE	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE	DUO CAROTTES CHAMPIGNONS
	OU							
	Autres	POISSON	VENTRECHE	SAUCISSE	BOUDIN	STEACK HACHE DE BŒUF	ROTI DE PORC	TARTIFLETTE
RIZ		ENDIVES BRAISEES	LENTILLES	POMMES SAUTEES	PATES	EPINARDS	SALADE	
OU								
Autres	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	
	HARICOTS PLATS	PUREE	DUO DE COURGETTES	POEELE FORESTIERE	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE	DUO CAROTTES CHAMPIGNONS	
		 FROMAGE						
DESSERTS		FROMAGE BLANC	GAUFRE	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT	SEMOULE AU LAIT	SALADE D'ORANGES	TARTE NORMANDE

Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements