

MOIS DE JANVIER	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
ENTREES	TARTINE A LA PROVENCALE	SALADE A L'EMMENTAL	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MIMOLETTE	PATE DE CAMPAGNE	MUSEAU DE PORC ET CORNICHONS	SALADE POMMES EMMENTAL	TERRINE MARCHE DE PROVENCE
PLATS DE RESISTANCE	JAMBON GRILLE SAUCE BARBECUE	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	SAUMONETTE SAUCE PROVENCALE	COUSCOUS	CŒUR DE FILET DE MERLU BLANC	SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	COQ AU RIESLING
	POMMES DE TERRE SAUTEES HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ CREOLE CHAMPIGNONS PERSILLES	COQUILLETTE BEURRE SALSIFI AU BEURRE		POMMES DE TERRE RONDE CHOU BLANC A LA CREME	GNOCCHI AU BEURRE RATATOUILLE	PUREE TOMATES PROVENCALES
FROMAGES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGES	FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGES
DESSERTS	TARTE AUX POMMES	FLAN AU CAMEL	COMPOTE DE PECHES ET BOUDOIRS	LIEGEOIS CHOCOLAT	TARTE AU CHOCOLAT	FLAN A LA VANILLE	TARTE AU CITRON
POTAGES	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR
PLATS DE RESISTANCE	ESCALOPE DE VEAU HACHE A LA CREME	TARTE AUX OIGNONS	CORDON BLEU DE VOLAILLE	BOUDIN BLANC GRILLE	GRATIN D'ENDIVES AU JAMBON	TORTELLINI RICOTTA ET EPINARDS	BOULES DE BŒUF SAUCE POIVRE
	GRATIN DE CHOU FLEUR	SALADE VINAIGRETTE	BATONNIERE DE LEGUMES	POMME FRUIT			RIZ CREOLE
FROMAGES DESSERTS	FROMAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE SALADE AUX FRUITS EXOTIQUES	FROMAGE DESSERT LACTE A LA VANILLE	FROMAGE ANANAS FRAIS A LA CHANTILLY	FROMAGE FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON	FROMAGE YAOURT AROMATISE	FROMAGE FRUIT DE SAISON

MENUS POUVANT ETRE MODIFIES SELON LES ARRIVAGES