

## Menu du lundi 28 janvier au vendredi 01 février 2019



### Saint Sébastien - self

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01
<p><b>Buffet d'entrées</b></p> <p><b>Omelette nature</b></p> <p><b>Paupiette de Dinde*</b></p> <p><b>A la moutarde</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Poêlée Campagnarde</b></p> <p><b>Buffet de desserts</b></p>	<p><b>Buffet d'entrées</b></p> <p><b>Saucisse de Toulouse*</b></p> <p><b>Filet de Colin meunière</b></p> <p><b>Au jus*</b></p> <p><b>Semoule de Couscous</b></p> <p><b>Petits pois*</b></p> <p><b>Buffet de desserts</b></p>		<p><b>Buffet d'entrées</b></p> <p><b>Escalope de Poulet*</b></p> <p><b>Sauté de porc a l'estragon*</b></p> <p><b>Sauce Curry*_</b></p> <p><b>Torsades</b></p> <p><b>Courgettes aux oignons*</b></p> <p><b>Buffet de desserts</b></p>	<p><b>Buffet d'entrées</b></p> <p><b>Risotto de porc*</b></p> <p><b>Nuggets de poisson*</b></p> <p><b>Riz safrané*</b></p> <p><b>Fondue de poireaux à la crème*</b></p> <p><b>Buffet de desserts</b></p>



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Divers / Féculents

Fruits et légumes de saison 🌿

Viande de porc d'origine française 🇫🇷

\*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages  
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.

