

SEMAINE DU 21 AU 27 JANVIER 2019

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>D E J U N E R</b>	Salade verte	Concombres à la ciboulette	Consommé aux vermicelles	Salade coleslaw (chou blanc carottes)	Potage de légumes	Betteraves rouges vinaigrette	Salade d'endives à l'edam
	Tartiflette savoyarde (S/porc : tartiflette sans lardons)	Poisson pané sauce tartare	Pot au feu	Bouchée à la reine	Sauté de porc à la flamande (S/porc : steak hâché de bœuf)	Poulet sauce champignons	Andouillette sauce dijonnaise (S/porc : rôti de dinde)
	Bleu	Gouda	Camembert	Tomme noire	Saint Nectaire	Brie	Munster
	Clémentine ou fruit frais	Ile flottante	Fromage blanc aux fruits	Compote de poires	Feuilleté aux fruits	Mousse maison	Tiramisu
<b>D I N E R</b>	Potage de légumes	Salade de scarole	Crème d'asperges	Moussaka	Haricots verts vinaigrette	Soupe chinoise	Taboulé
	Escalope de dinde sauce barbecue	Raviolis au fromage	Saucisses à rôtir (S/porc : saucisses de volaille)	Salade mélange	Tarte au fromage maison	Nems, samoussa et salade	Poisson meunière au citron
	Bouquet de chou fleur	Port salut	Purée	Saint bricet	Salade batavia	Riz cantonais	Carottes vichy fraîches
	Entremet praliné	Pêche au sirop	Pomme ou fruit frais	Velouté aux fruits	Compote tous fruits	Litchis au sirop	Cocktail de fruits



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



FOYER ESAT DE VARIZE

