MENUS du 26 au 30 janvier 2014
NOTRE DAME DU BOIS D'OINGT

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**crudité**	**mâche**	**radis**	**macédoine**
	fond d'artichaud	charcuterie	brunoise de betteraves	carotte râpées
	cœur de palmier	chou rouge	rillette de porc	endives aux agrumes
	lentilles en salade	terrine de lègumes	quiche au fromage	poireaux vinaigrette
PLAT	**bœuf à la tomate**	**filet de poisson aux amandes**	**boule à l'agneau**	**poisson meunière**
	saumon beurre blanc	rissolette de veau	poisson du jour	gratin de poisson
GARNITURE	**coco au jus**	**riz safrané**	**légumes couscous**	**pomme de terre à la béchamel**
	pâtes	haricots persillés	semoule	légumes confit au miel
PRODUIT LAITIER	**fromage**	**Yaourt**	**Yaourt**	**fromage**
	yaourt	fromage	fromage	yaourt
DESSERT	**pâtisserie**	**crème aux œufs**	**fromage blanc aux fruits**	**tarte citron**
	fruit cuit	chou garni	moelleux à l'orange	pavé cacao banane
	gâteau à l'orange	compote	fruit de saison	fruit au sirop

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN