












Au menu, cette semaine

Du 08 au 14 Janvier 2018 - Semaine 02

LA TRINITÉ SUR MER

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<b>Pâtes au surimi vinaigrette</b> (Mini penne, Surimi, Tomates, Maïs, Sauce salade, Ciboulette)	  <b>Coleslaw</b> (Chou blanc émincé, carottes râpées, mayonnaise, curry)	<b>Œuf mayonnaise</b>	  <b>Potage de légumes</b>
PLAT	<b>Cordon bleu</b>	<b>Gratiné de poisson au fromage</b>	<b>Emincé de bœuf <b>VBF</b> aux carottes</b>	<b>Rôti de porc au cidre</b>
	 <b>Jardinière de légumes</b>	 <b>Coquillettes sauce tomate</b>		 <b>Purée de courge Butternut</b>
DESSERT	 <b>Compote</b>	<b>Yaourt sucré</b>	  <b>Fruit frais</b>	<b>Galette des rois</b>

 **PRODUIT DE SAISON**  
\* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **PRODUIT BIO**

 **FABRICATION MAISON**












Au menu, cette semaine

Du 15 au 23 Janvier 2018 -Semaine 03

LA TRINITÉ SUR MER

D  
É  
J  
E  
U  
N  
E  
R

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Carottes râpées	 Taboulé	Pâté de campagne	 Potage poireaux pomme de terre
PLAT	Rôti de dinde <b>Label</b> vallée d'auge	Filet de merlu pané	Boulettes de bœuf <b>VBF</b> milanaise	Emincé de porc à la moutarde
	 Tortis	 Ratatouille	 Poêlée de légumes	Flageolets
DESSERT	Fromage blanc	 Fruit frais	 Fruit frais	 Gâteau aux pommes

 **PRODUIT DE SAISON**  
\* Tout ou partie de ce plat est composé  
d'ingrédients crus de saison

 **PRODUIT BIO**

 **FABRICATION MAISON**

