61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 22 JANVIER AU 26 JANVIER 2024

02
Ophinistoc

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Crêpes jambon fromage	Velouté Dubarry	Terrine de poisson maison	Taboulé d'hiver
	Tortilla saumon fumé	Pâté de foie	Salade coleslaw	Chou fleur mimosa
	Céleri rémoulade	Carottes à l'orange	Salade cervelas	Pamplemousse
PLATS	Spaghetti bolognaise Pavé de Vire	Escalope de dinde à la normande Langue de bœuf	Rôti de porc demi-sel sauce moutarde Œuf dur à la crème	Poisson à la bordelaise Galette végétarienne
ACCOMPAGNEMENTS	Spaghetti	Gratin dauphinois	Lentilles	Riz
	Carottes persillées	Haricots verts à l'échalote	Flan de courgettes	Gratin de légumes
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou	Fromage à la coupe ou	Fromage à la coupe ou	Fromage à la coupe ou
	Yaourt nature « bio » sucré	Yaourt nature « bio » sucré	Yaourt nature « bio » sucré	Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Entremets chocolat Compote de pêches Salade de fruits Fruits au choix	Ananas frais Crème brûlée bio Poires au sirop Fruits au choix	Crumble aux pommes Pot de crème noix de coco Abricots au sirop Fruits au choix	Fromage blanc Smoothie banane bio Compote de pommes Fruits au choix

M. DESSEAUX Mme PELLERIN

M. MAILLARD TURCK

Chef de cuisine

Gestionnaire

Principal