



tarifs en €

24 janvier 2022 - 28 janvier 2022

menus pouvant être modifiés
selon les nécessités de service



4		lundi 24		mardi 25		mercredi 26		jeudi 27		vendredi 28	
Entrées froides	0,63	Assiette de crudités	0,53	Pâté de campagne	0,32	Betteraves rouges vinaigrette	0,63	Rosette de Lyon	0,84	Asperges en vinaigrette	
	0,63	Œufs mayonnaise	0,63	Champignons à la crème	0,63	Poireaux en vinaigrette	0,53	Salade coleslaw	0,53	Carottes râpées & raisins	
	0,74	Salade savoyarde	0,74	Salade strasbourgeoise	0,74	Salade norvégienne	0,74	Salade Club	0,74	Salade de pâtes au thon	
Entrées chaudes											
Plat spécial											
Plat principal	2,52	Aile de raie aux câpres	*	Poisson frais "retour de pêche"	*	Poisson frais "retour de pêche"	*	Poisson frais "retour de pêche"	*	Poisson frais "retour de pêche"	
	2,10	Pasta alla carbonara	2,31	Hachis parmentier	2,52	Carré de porc au vin blanc	2,94	Couscous	2,63	Escalope de dinde tartare	
	1,79 0,63	Steak haché Frites	1,79 0,63	Steak haché Frites	*	*	1,79 0,63	Steak haché Frites	1,79 0,63	Steak haché Frites	
Légumes	0,63	Pâtes	0,63	Purée de pommes de terre	0,63	Frites	0,63	Semoule	0,63	Riz BIO	
	0,63	Épinards, muscade	0,63	Haricots verts	0,63	Chou-fleur gratiné	0,63	Légumes couscous	0,63	Poêlée de légumes	
Pâtisseries, Entremets & Fruits	0,95	Ananas en pirogue	0,95	Salade de fruits frais	0,63	Riz au lait BIO	0,84	Fromage blanc en verrine	1,05	Charlotte au chocolat	
	1,16	Tarte tatin	0,84	Flan pâtissier	0,95	Cake au citron	0,95	Crumble aux pommes	0,95	Clafoutis aux cerises	
	0,74	Entremets au chocolat	0,84	Panna cotta praline			1,05	Tartelette au chocolat			
	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	