

Midi

**Lundi 19 Janvier – St Marius**

Soir

Potage de légumes  
Steak haché de bœuf façon bouchère VBF Sauce  
bordelaise  
Poêlée du marché  
Fromage  
Fruits

Potage de légumes  
Lasagnes de saumon  
Salade verte  
Petits suisses sucrés

**Mardi 20 Janvier – St Sébastien**

Lanière d'artichaut  
Joue de porc au cidre VPF  
Choux de Bruxelles/P de terre vapeur  
Fromage  
cocktail de fruits

Potage poireaux  
Œufs brouillés aux fines herbes  
Pommes röstis aux légumes  
Mont blanc caramel

**Mercredi 21 Janvier – Ste Agnès**

Potage de courgettes  
Galette saucisse VPF  
Salade verte  
Fromage  
Pruneaux au sirop

Potage de courgettes  
Croque-monsieur au jambon  
Salade verte  
Riz au lait

**Jeudi 22 Janvier – St Vincent**

Betteraves à la vinaigrette  
Sauté de veau Marengo VBF  
Riz créole et Carottes  
Fromage  
Fruit

Potage de carottes  
Pommes de terre brocolis lardon paysannes  
gratinées  
Yaourt à la grecque sur coulis de fruit

**Vendredi 23 Janvier - St Barnard**

Potage de légumes  
Filet de hoky beurre blanc  
Crozet /julienne légumes  
Entremet au café

Potage de légumes  
Bouchée à la reine au Jambon et aux quenelles  
Salade verte  
Fromage  
Compote biscuitée

**Samedi 24 Janvier – St Fr . De Sales**

Potage de potiron  
Navarin d'agneau VBF  
Flageolets  
Mousse citron

Potage de potiron  
Tarte au potimarron et chèvre Maison  
Salade verte  
Fromage

Liégeois pomme banane sur lit de chocolat

**Dimanche 25 Janvier – Ste Ananie**

Petit Déjeuner : Jus d'Orange & Petit pain au lait

Apéritif  
Asperges et saumon fumé  
Cuisse de canard VVF sauce poivre  
Cœurs de céleri/pommes duchesse  
Miroir à la fraise

Velouté de carotte Maison  
Roti de dinde froid VVF  
Macaroni  
Crème dessert praliné