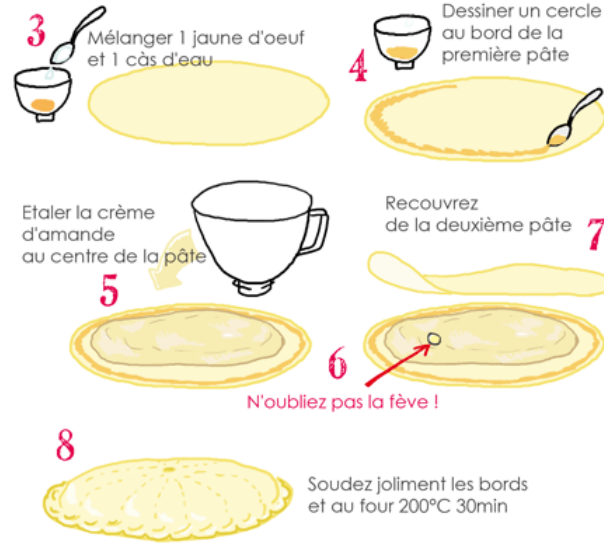


LA GALETTE DES ROIS

Préparer la crème d'amande :



MONTER LA GALETTE :



REPAS JANVIER 2019

(certains menus peuvent être modifiés en raison de problèmes liés à la livraison)

JOURS	Du 7 au 11 janvier	Du 14 au 18 janvier	Du 21 au 25 janvier	Du 28 janvier au 1 ^{er} février
LUNDI	Carottes/mimolette Sauté de porc Riz Galette des rois	Betterave / thon Pâtes à la Bolognaise Yaourt	Duo de crudités Saucisses Lentilles Yaourt	Velouté Beignets de calamar Petit pois Fruit et biscuit
MARDI	Pâté de campagne Emincés de bœuf Haricots jaunes Yaourt	Salade/féta Poisson pané Gratin de carottes Fruit	Salade/surimi Tajine d'agneau Yaourt et biscuit	Betteraves Cassoulet Yaourt et biscuit
MERCREDI	Riz niçois Brandade de morue Yaourt et biscuit	Soupe Blanquette de volaille Semoule Fromage Fruit	Boulettes de bœuf en sauce Pommes smile Fromage Compote et biscuit	Salade hollandaise Bouchée à la reine Compote et biscuit
JEUDI	Radis Cordon bleu Purée d'épinard Yaourt et biscuit	Duo d'haricots en salade Sauté de poulet Frites Yaourt	Salade coleslaw Poisson en sauce Pâtes tricolores Yaourt	Salade flamande Steak haché de veau Salsifis à la tomate Compote et biscuit
VENDREDI	Salade maraîcher Escalope au curry Courgettes gratinées Compote	Oeuf dur & mayonnaise Rôti de porc miel Haricots verts Compote	Salami Nuggets Carottes vichy Yaourt	Salade de pomme de terre Emincés de dinde Julienne de légumes Fruit

Samedi 19 janvier 2019 à 11h00
Monsieur le Maire nous fera
l'honneur de présenter ses
vœux pour cette nouvelle
année 2019.
Nous vous invitons donc à
nous rejoindre à la
salle des fêtes !

