

# ADOS ST CHÉLY

**DEJEUNER**

**DINER**

Chaque jour un buffet d'entrées, produits laitiers et desserts vous est proposé

lundi 25 janvier 2021

**CORDON BLEU "Moriceau 63 "**  
**COTE DE PORC CAMELISE "Locale**  
**Languedoc Lozere Viande"**

**POISSON**

**PATES**  
**HARICOTS VERTS**

**LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT**  
/

mardi 26 janvier 2021

**STEAK HACHE**  
**MERLU SAUCE BEURRE BLANC**

**PANE DU FROMAGER**  
**MERLU SAUCE DIEPPOISE**  
**RIZ BASMATI SAUCE TOMATES**

**POMMES FRITES**  
**HARICOTS VERTS PERSILLES**

**CELERI BRAISE**

mercredi 27 janvier 2021

**ESCALOPE DE VOLAILLE "Locale**  
**Moriceau 63"**

**LASAGNES "Cuisinées par les**  
**chefs"**

**FILET DE CABILLAUD, SAUCE**  
**HOLLANDAISE**

**TARTE AU SAUMON ET EPINARDS**

**SEMOULE AUX RAISINS**  
**CAROTTES AU JUS**

**HARICOTS PLATS D'ESPAGNE**  
/

jeudi 28 janvier 2021

*Repas à thème*  
**Provence**

**SAUTE DE BOEUF PROVENCAL "Local**  
**Languedoc Lozere Viande"**

**TARTIFLETTE**

**OMELETTE AUX HERBES**  
**AROMATIQUES**

/

**POMMES DE TERRE GRILLEES AUX**  
**HERBES**

**SALADE VERTE**

**JULIENNE DE LEGUMES**

vendredi 29 janvier 2021

**POISSON DU MARCHE "Local**  
**POISSON LIVREUR"**

**PATES BOLOGNAISE**

**CHOU FLEUR AU GRATIN**

**SPAGHETTI**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit local"



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française ou UE.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.