





MENU PROPOSE PAR L'ATELIER DU GOÛT du 25 janvier au 12 février 2010

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Semaine du 25 janvier 2010 au 29 janvier 2010	<p>MIDI Potage St Germain *** Carré de porc Choisy *** Feuilleté d'abricots caramélisés</p> <p>SOIR Menu région</p>  <p>Poitou-charentes</p>	<p>Terrine de poisson *** Magret de canard *** Pommes sautées ou Truite au bleu beurre blanc *** Riz condensé sauces aux agrumes</p>	<p>Huîtres ou salade océane *** Carré d'agneau persillé *** Gratin dauphinois *** Moelleux chocolat Poire rôtie aux épices</p>	<p>MENU REGION</p>  <p>POITOU-CHARENTES</p>	<p>Velouté Dubarry *** Pintadeau rôti sur canapé *** Pommes noisette *** Pithiviers</p>
	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Semaine du 1^{er} février 2010 au 5 février 2010	<p>MIDI Oeufs brouillés aux herbes et fromage *** Filet de sole Dieppoise P. Anglaise *** Forêt noire</p> <p>SOIR Menu région</p>  <p>Aquitaine</p>	<p>Salade de foies de volailles *** Châteaubriand grillé sauce béarnaise *** Panais *** Tarte aux fruits exotiques ou litchis flambés</p>	<p>Risotto aux légumes *** Poulet cocotte grand-mère *** Ile flottante</p>	<p>MENU REGION</p>  <p>AQUITAINE</p>	<p>Cheesecake aux crevettes et petits légumes *** Petit salé de canard *** Légumes de la potée *** Dessert MCCR</p>
	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Semaine du 8 février 2010 au 12 février 2010	<p>Risotto aux légumes *** Poulet Cocotte grand-mère *** Ile flottante</p>	<p>Gratin à l'oignon *** Entrecôte sauce béarnaise *** P. croquettes *** Millefeuilles</p>	<p>Pot au feu *** Forêt noire</p>	<p>Truite *** Magret de canard *** Assortiment de choux</p>	<p>Velouté Dubarry *** Pavé de saumon à l'unilatéral au beurre maître d'hôtel *** Epinards à la crème *** Ananas rafraîchis</p>