



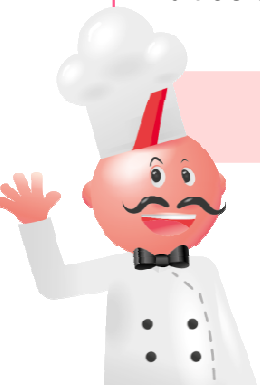


Menus de la Semaine du 3 au 7 Février 2020






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE ***Vive les crêpes***	
<p>Betterave et dés de mimolette </p> <p>Gigot d'agneau au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe légumes</p> <p>Œufs durs sauce Mornay </p> <p>Epinards et pomme de terre</p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Filet de Hoki sauce armoricaine</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Sardine</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière S/P : Rôti de dinde</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Crêpe et confiture</p>	<p>Haché de poulet sauce aigre douce</p> <p>Farfalles</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p>

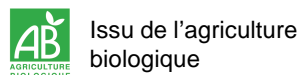


Menus de la Semaine du 10 au 14 Février 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 « Une montagne de saveurs »	
Cordon bleu	Chou rouge et emmental 	Velouté de navet et vache qui rit	Salade iceberg	Endives en salade et croûtons Vinaigrette à l'huile d'olive
Petits pois et blé 	Rôti de bœuf aux oignons	Pizza tomates et champignons mozzarella 	Crozets lardons jambon sauce au fromage	Parmentier de poisson et potiron
Fromage blanc	Carottes et pommes de terre	Méli-mélo de salade verte		
Fruit de saison	Donut's	Fruit de saison 	Fromage blanc, crème de marron et brisures de meringues	Riz au lait



Plat végétarien











Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 17 au 21 Février 2020


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chiffonnade de salade et edam		Carottes râpées vinaigrette 	Salade d'agrumes	Potage de légumes et vache qui rit
Sauté de dinde à l'ancienne	Croustillant de poisson	Rôti de bœuf, jus aux herbes	Jambon S/P : Jambon de dinde	Quenelle sauce forestière 
Boulgour	Chou-fleur béchamel et coquillettes	Purée de haricots verts 	Ratatouille pâtes et fromage râpé	Riz
	Saint Nectaire AOP 	Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel) 	Cake aux pralines roses 	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison 			

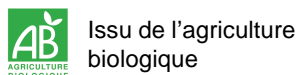


Menus de la Semaine du 24 au 28 Février 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Mache betteraves et gouda			Salade verte et croûtons
Saucisse de Toulouse	Poisson pané et citron	Cuisse de poulet aux épices	Pot au feu (Légumes du pot et pommes de terre)	 Couscous végétarien
Pomme vapeur	Jardinière de légumes	Riz 		
 Petit fromage blanc au lait entier		Tomme blanche	Montcadi croûte noire	
Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison 	Flan nappé vanille caramel



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

