

lun 30 janv	mar 31 janv	mer 01 févr	jeu 02 févr	ven 03 févr
Chou-fleur vinaigrette	Céleri rémoulade	Roulade de surimi	Betteraves vinaigrette	Batonnets de carottes sauce cocktail
Jambon grill	Boulettes de bœuf à l'orientale	Omelette	Sauté de dinde aigre douce	Poisson meunière quartier citron
Petits pois	Semoule	Riz cantonnais	Pommes de terre persillées	Poêlée de haricots plats
Yaourt nature sucré	Bûche de chèvre	Six de savoie	Tome noire	Chanteneige
Galette beurre	Compote Pomme Cassis	Cocktail de fruits	Fruit	<i>Crêpe au sucre</i>
lun 06 févr	mar 07 févr	mer 08 févr	jeu 09 févr	ven 10 févr
Salade de haricots verts	Riz niçois	Coleslaw mayonnaise	Friand fromage	Pâté de campagne
Rôti de porc marengo	Escalope de volaille à la créole (ananas / coco)	Poulet rôti	Hachis parmentier	Haché de cabillaud sauce aurore
Flageolets	Haricots beurre	Ratatouille	Salade verte	Poêlée de carottes
Camembert	Petit suisse aux fruits	Fraidou	Morbier	Fondu président
Pomme	Madeleine	Semoule au lait	Fruit	Cake à l'orange et Miel
lun 13 févr	mar 14 févr	mer 15 févr	jeu 16 févr	ven 17 févr
Pâtes au thon	Carottes râpées	Potage cultivateur	Taboulé	Betteraves vinaigrette
Goulash de bœuf	Saucisse de Toulouse	Quiche lorraine	Médailon de volaille sauce normande	Fish Burger
Printanière de légumes	Lentilles	Salade verte	Gratin de brocolis	Potatoes
Chantailou	Brie	Croc'Lait	Edam	Rondelé nature
Compote Pomme Banane	Liégeois vanille	Fruit	Flan pâtissier	Fruit

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

PRÉPARATION DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

FROMAGES A LA COUPE

LES FRUITS CONSOMMÉS AVEC LA PEAU SERONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

