





















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

