

DINER



DU 02 AU 06 FÉVRIER

Lundi 02 février

Salade de lentilles à l'échalotte

Quiche lorraine

Salade verte - vinaigrette

Tomme blanche

Liégeois au chocolat

Mardi 3 février : Menu table d'hôte

Poireaux à la vinaigrette

Rôti de bœuf , sauce chasseur

Purée de patates douces, et potimarron

Emmental BIO

Crêpe au sucre

Mercredi 4 février

Mortadelle - cornichon

Émincé de poulet BIO, sauce colombo

Riz et endives braisées

Fromage blanc BIO

Fruit de saison

Jeudi 5 février

Champignons vinaigrette

Hachis parmentier de bœuf, et de légume

Petit cabray

Purée de pomme framboise

Vendredi 6 février

Velouté de petits pois à la crème

Filet de hoki à l'anis

Purée de chou-fleur et de pommes de terre

Chèvre

Flan saveur vanille

DINER

DU 09 AU 13 FÉVRIER

Lundi 9 février

OÛfs durs mayonnaise
Paupiette de bœuf, sauce moutarde
Blé aux petits légumes
Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO

Mardi 10 février

Velouté de légumes verts à la crème
Plat savoyard façon tartiflette
Cantal AOP
Mousse au chocolat

Mercredi 11 février

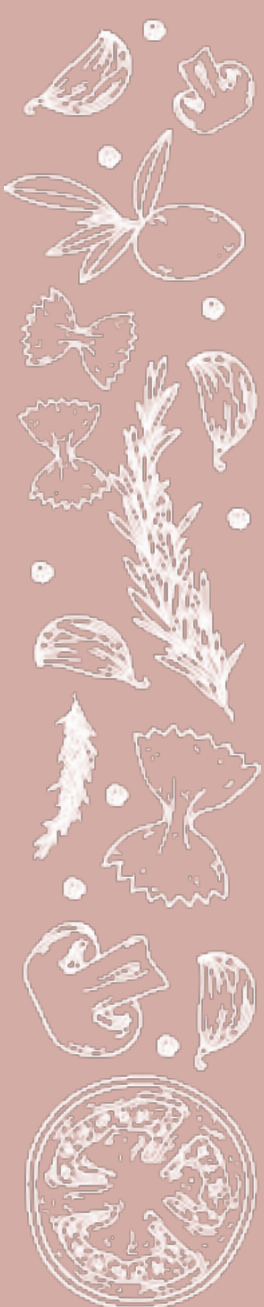
Salade de quinoa
Saucisse grillée
Pommes de terre et fenouil
Yaourt brassé nature
Éclair café

Jeudi 12 février

Macédoine mayonnaise
Émincé de poulet au cumin
Haricots blancs et carottes
Emmental
Liégeois

Vendredi 13 février

Salade de betterave BIO aux pommes
Filet de colin, sauce suprême
Haricots verts et riz sauvage
Gouda
Crème dessert pistache



DU 16 AU 20 FÉVRIER

DU 16 AU 20 FÉVRIER

Lundi 16 février

Potage du jour

Pizza , jambon, fromage

Cubes de navet et de pommes de terre persillées

Saint nectaire

Flan saveur vanille

Mardi 17 février

Champignons à la grecque

Jambon braisé, sauce porto

Pommes de terre vapeur BIO

Petit suisse sans sucre

Paris-Brest

Mercredi 18 février

Saucisson sec- cornichon

Lasagnes bolognaises BIO

Salade verte - vinaigrette

Bleu

Semoule au lait

Jeudi 19 février

Céleri rémoulade

Sauté de porc BIO Basquaise

Pâtes et blettes au jus

Tomme noire

Liégeois au café

Vendredi 20 février

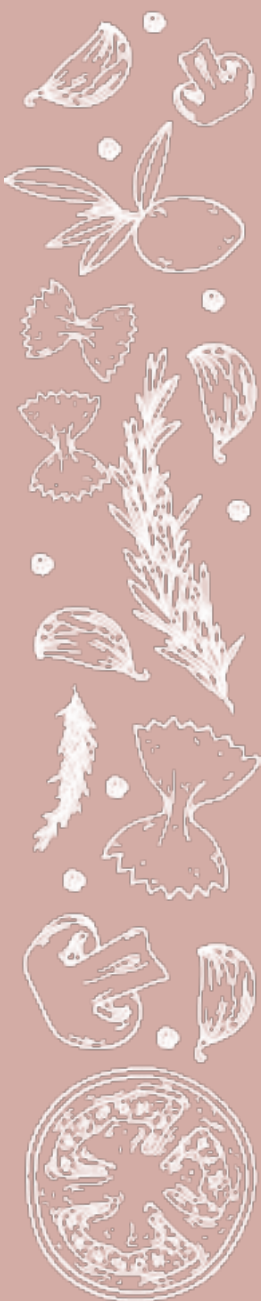
Salade pépinettes

Filet de hoki , sauce aurore

Semoule BIO et petits pois

Brie

Poires au sirop



DU MEN

DU 23 AU 27 FÉVRIER

Lundi 23 février

Potage du jour
Boulettes de bœuf , sauce tomate
Pommes de terre rissolées
Saint Paulin
Liegeois à la vanille

Mardi 24 février

Nems aux légumes
Sauté de porc BIO au caramel
Riz cantonnais
Gouda
Tarte noix de coco

Mercredi 25 février

Filet de harengs fumés à l'huile
Bœuf VBF Bourguignon
Pommes de terre vapeur BIO
Fromage blanc BIO
Crème dessert praliné

Jeudi 26 février

Salade de haricots verts - vinaigrette
Boudin noir
Purée
Édam
Fruit de saison BIO

Vendredi 27 février

Carottes râpées BIO - vinaigrette
Filet de lieu aux agrumes
Lentilles au jus
Saint nectaire AOP
Mousse au citron

