

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
Chévretonne
Flan saveur vanille

DU 09 AU 13 FÉVRIER

Lundi 9 février

- Œufs 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

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 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
- Saintnectaire AOP
- Mousse au citron