

MENU du 05 au 09 février 2018



Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 05	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Tomate mozzarella Pêche au thon / Surimi Saucisse de Toulouse Haricots blancs Gouda / Cantal Mousse au chocolat Fruits assortis	Saint Germain aux croûtons Omelette pommes de terre Piperade Yaourt nature Fruits assortis
MARDI 06	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Potage Poule au pot Riz créole Ile flottante Fruits assortis	Poireaux Pommes de terre Pâtes bolognaise Samos Ananas au sirop
MERCREDI 07	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Carottes vinaigrette Céleri vinaigrette Concombre bulgare Navarin agneau Printanière de légumes Saint Nectaire Beignet	Quiche Dos de colin sauce dugléré Chou fleur sauté Fromage blanc aromatisé Fruits assortis
JEUDI 08	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Avocat vinaigrette Salade de pâtes Poitrine de veau roulée Haricots beurre Riz au lait Fruits assortis	Potage de légumes Rôti de bœuf Pommes noisette Saint Nectaire Fruits assortis
VENDREDI 09	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Salade composée DIVERS Brie / Camembert Clafoutis	



Plat entièrement cuisiné sur place



Produit BIO