





Menus du 1er au 26 février 2021

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1er février	Lentilles vinaigrette	Bœuf bourguignon, carottes au jus (PDS)	Edam	Riz au lait maison
Mardi 2 février	Chou rouge aux pommes (PDS)	 Quenelles nature sauce aurore, haricots beurre à l'échalotte	Six savoie	Crêpe à la confiture
Mercredi 3 février	Salade de pâtes aux dès de volaille	Gigot d'agneau sauce thym, courgettes gratinées	Gouda	Fruit de saison
Jeudi 4 février	Betteraves vinaigrette	Cuisse de poulet au paprika, blé pilaff	Cantadou	Poire au sirop
Vendredi 5 février	Duo céleri carottes (PDS)	Pavé de merlu à la crème, pommes de terre persillées	Carré de croc lait	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8 février	Saucisson à l'aïl	Echine de porc aux herbes, purée de brocolis	Emmental	Fruit de saison
Mardi 9 février	Concombre bulgare	 Tartiflette végétarienne	Yaourt sucré	Cocktail de fruits
Mercredi 10 février	Carottes rapées (PDS)	Brochette de dinde orientale, légumes à couscous et semoule		Fromage blanc fruité
Jeudi 11 février	Salade de mâche	Sauté de veau sauce forestière, poêlée de légumes maison	Brie	Tarte flan
Vendredi 12 février	Chou-fleur vinaigrette (PDS)	Filet de colin à la Nantaise, riz créole	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15 février	Terrine de poisson	Sauté de mouton forestier, flageolets	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 16 février	Haricots verts vinaigrette	Langue sauce charcutière, chou-fleur persillé (PDS)	Mini cabrette	Beignet chocolat
Mercredi 17 février	Céleri rémoulade	Cuisse de poulet aux herbes, épinards à la crème (PDS), pommes de terre en quartier		Semoule au lait
Jeudi 18 février	Salade monégasque	Pané fromager, ratatouille, boulgour	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Vendredi 19 février	Chou blanc campagnard (PDS)	Brandade de poisson	Camembert	Compote pomme banane
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 22 février	Crêpe au fromage	Roti de dinde froid, gratin de courgette et pommes de terre	Camembert	Fruit de saison
Mardi 23 février	Carottes rapées (PDS)	Galopin de veau sauce forestière, brocolis persillés, pommes noisette	Carré fondu	Petits suisses fruités
Mercredi 24 février	Tomate/Maïs vinaigrette	Longe de porc à la Lyonnaise, salsifis et pommes de terre	Emmental	Mousse au chocolat
Jeudi 25 février	Salade aux dès d'emmental	Poisson pané, haricots verts persillés, farfalles au beurre	Yaourt sucré	Fruit de saison
Vendredi 26 février	Concombre bulgare	Omelette nature, petits pois aux oignons	Buche de chèvre	Brownies creme anglaise

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le



Menu Végétarien

