

# MENUS

Du 8 au 14 février 2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Assiette charcutière
	<i>PLAT</i>	Daube de joue de bœuf Nouilles au beurre	Paupiette de veau Choux de bruxelles braisés	Poule sauce suprême Légumes pot au feu	Saucisse de Toulouse grillée Frites	Filet de lieu noir Riz à la catalane	Tripes à la mode de Caen Chou braisé au lard et pomme de terre	Gigot d'agneau Gratin dauphinois Pommes dauphines
	<i>DESSERT</i>	Fromage Fruit	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Pâtisserie	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Filet de colin aux moules Petits pois fermière	Tarte au fromage Poêlée à l'espagnole	Pomme de terre farcie Salade verte	Jambon sauce madère Flageolets forestiers	Salade verte Ravioli à la tomate	Œufs à la florentine	Tarte salée et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Fromage Blanc nature	Flan nappé au caramel	Pain perdu	Crème au café	Cake cherry Crème à la vanille	Yaourt aromatisé	Desserts variés

Poivrons, pommes de terre, aubergines, citrouilles, prunes et pommes sont issus de la production