

# Menus du 5 au 11 février

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Taboulé	Potage	Potage	Potage	Charcuterie
	<i>PLAT</i>	Blanquette de veau à l'ancienne Macaroni au beurre	Roti de porc à la moutarde Purée mousseline	Omelette au fromage Ratatouille	Foie de veau persillé Frites	Brandade de morue Salade verte	Tripes à la mode de Caen Panaché aux échalotes	Pintade des sous-bois Pommes sautées
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Buchette de chèvre	Fruits de saison Emmental	Camembert Pâtisserie	Fruits de saison Mimolette	Fruits de saison Petit moulé ail et fines herbes	Saint Nectaire Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Farçou Poêlée méridionale	Pavé du fromager Haricots verts persillés	Flammekueche maison Endives meunières	Moussaka Salade verte	Cervelle meunière Choux de Bruxelles	Tomates farcies Riz créole	Tourte feuilleté jurassienne Fond d'artichaut braisé
	<i>DESSERT</i>	Fromage blanc	Crème vanille	Crème au café	Semoule au lait	Pain perdu	Yaourt aux fruits	Fromage blanc aux fruits

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons, poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale \*viande françaises ou UE