

Menus du 12 février au 18 février

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	ENTRÉE	Potage	Potage	Chou-fleur ravigote	Potage	Potage	Potage	Œufs durs mimosas
	PLAT	Roti de porc aux olives Haricots lingots	Langue sauce charcutière Gratin dauphinois	Lasagnes bolognaises Salade verte	Haut de cuisse de poulet Farfalle au beurre	Moules marinières Frites	Saucisse de Toulouse grillée Lentilles	Roti de veau et sa Sauce Gnocchi de potirons
	DESSERT	Tomme grise Cocktail de fruits au naturel	Bleu Fruit du jour	Mini babybel Fruit du jour	Tomme blanche Pâtisserie	Cantal Fruit du jour	Comté Fruit du jour	Saint-Paulin Pâtisserie
<u>DINER</u>	ENTRÉE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	PLAT	Thon à la provençale Polenta aux épices	Œuf au plat Aubergines en piperade	Courgette farcie Poêlée rustique	Jambon sauce Madère Petits pois carotte	Sauté de dinde Carottes à la paysanne	Acras de morue Haricots verts aux échalotes	Tartiflette maison Salade verte
	DESSERT	Crème caramel	Fromage blanc au miel	Petit-suisse au fruit	Yaourt brassé nature	Semoule au lait	Yaourt au fruit	Fromage blanc fruité

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