

MENU FEVRIER 2019

				Vendredi 1er février
				Jambon blanc cornichon / beurre Filet de lieu noir Mélange de céréales pilaf Fromage Yaourt
Lundi 4 février	Mardi 5 février	Mercredi 6 février	Jeudi 7 février	Vendredi 8 février
Salade piémontaise Rôti de veau Poêlé de légumes Petit suisse nature Fruit de saison	Salade composé Emincés de porc ananas miel Gratin céleri-pommes de terre Fromage Far breton (M)	Velouté de légumes Lasagne à la bolognaise Salade verte Fromage Panacotta (M)	Taboulé Sauté de poulet aux oignons Haricots verts Fromage Liégeois au chocolat	Céleri rémoulade Filet de Merlu Sauce fruits de mer Riz pilaf Fromage Fruit de saison
lundi 11 février	Mardi 12 février	Mercredi 13 février	Jeudi 14 février	Vendredi 15 février
Salade d'agrumes & crevettes Cuisse de poulet rôti Petit pois paysanne Samos Semoule au lait	Rosette / cornichons Paupiette de veau sauce échalotes Blé créole Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes tricolores Escalope de porc grillée Purée de potiron Fromage Entremet vanille (M)	Carottes râpées Rôti de bœuf Frites Yaourt nature sucré Salade de fruits frais	salade verte, avocats, dès de voaille & maïs Poisson meunière Chou fleur à la crème Fromage Gaufre
Lundi 18 février	Mardi 19 février	Mercredi 20 février	Jeudi 21 février	Vendredi 22 février
Salade coleslaw Sauté de veau marengo Farfalles Petit suisse nature Compote	Salade de blé aux dés jambon de dinde Omelette paysanne lardons Salade verte Fromage Fromage blanc au coulis de fruits jaunes	Rillettes / Cornichons Tartiflette Poitrine de porc demi-sel rôti Fromage Petit suisse	Endives au thon Rôti de porc à la moutarde Brocolis persillés Fromage Eclair au chocolat	Potage de légumes Filet de colin et sa bisque de homard Pommes vapeur Fromage Fruit de saison
Lundi 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Jeudi 28 février	
Potage tomates Merguez Semoule & légumes Fromage Ananas chantilly	Tarte au fromage Blanc de volaille grillé Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Râpé de chou rouge aux pommes tranche de gigot grillée et ses légumes Fromage Riz au lait	Céleri rémoulade Travers de porc au thym Coudes Fromage Gateau yaourt	

CORBILLE DE FRUITS TOUS LES JOURS

M = pâtisserie maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment par rapport aux ruptures des marchandises venant de nos fournisseurs.

Nous vous remercions de votre aimable compréhension.