





Semaine 06 du 03 au 09 février 2020

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Betteraves vinaigrette	Mousse de foie et cornichons	 Champignons à la crème	 Coleslaw (carottes et chou râpés mayonnaise)	Salade de blé aux petits légumes vinaigrette
Omelette	Rôti de dinde sauce crémeuse	Sauté de bœuf VBF mironton	Jambon grillé sauce barbecue	Beignet de calamar sauce fines herbes
Flageolets au jus	Brocolis au beurre	 Pâtes	Purée de pommes de terre	Haricots verts
1 Petit Suisse sucré	Chèvre	Fromage ail et fines herbes	Brie	Chantailou
 Fruit frais	Compote de fruits	Beignet pommes	Yaourt nature sucré	Cake tyrolien maison (chocolat, noisettes)

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet

■	Fruits et légumes verts
■	Viandes / Poissons / Oeufs
■	Féculents
■	Produits laitiers



PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 07 du 10 au 16 février 2020

Repas végétarien



LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Friand fromage	Potage tomate basilic	Saucisson à l'ail et cornichons
Steak haché VBF + ketchup	Chili végétarien (riz et haricots rouges tomatés) PC	Bouchée de volaille sauce tex mex	Raclette PC	Gratiné de poisson
Frites	///	Chou fleur au beurre	///	Epinard à la crème
Camembert	Vache picon	Chanteneige	Madeleine	Brie
Novly caramel	Fruit frais	Eclair chocolat	Compote de fruits	Barre bretonne et confiture

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers



PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.