











lun 02 févr	mar 03 févr	jeu 05 févr	ven 06 févr
Pâtes au jambon	 Chou vinaigrette	Potage de légumes	Taboulé
Filet de dinde au jus	Boulettes de bœuf basquaise	Raclette	Filet de merlu meunière
Petits pois	Torsades	Salade verte	Brocolis béchamel
Petit Cotentin	 Mi-chèvre		 St Nectaire
 Fruit	Crème vanille		 Fruit

lun 09 févr	mar 10 févr	jeu 12 févr	ven 13 févr
 Carottes râpées	Salade de cervelas	Chou-fleur mimosa	 Endives, Tomates, Fromages
Gratin de pâtes au jambon	Steak haché	Tajine de poulet	Dos de colin sauce aux moules 
	Haricots verts	Semoule	Mousseline de légumes
Chanteneige	 Tome des pyrénées	 Camembert	Fraidou
Compote Pomme Fraise	 Fruit	Liégeois chocolat	Cake aux fruits rouges 

lun 16 févr	mar 17 févr	NOUVEL AN CHINOIS	ven 20 févr
Piémontaise	Betteraves vinaigrette		Salade marco polo (pâtes, tomate, surimi)
Rôti de porc dijonnaise	Escalope de volaille au bleu		Beignets de calamars
Chou braisé et carottes	Gratin dauphinois		Epinards béchamel
Carré président	 Gouda		Croq lait
Flan caramel	Doonuts du Mardi Gras		Crème chocolat

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON



NOUVEAUTÉS



CRUDITÉS DE SAISON



FROMAGES A LA COUPE

