



MENU DU 15 AU 19 FEVRIER

semaine 7	lundi 15 février	mardi 16 février	mercredi 17 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
HORS D'ŒUVRE 	pomelos charcuterie	pomelos carottes râpées	pomelos cornet de jambon	pomelos œufs mayonnaise	
	taboulé	concombre à la crème	museau pommes de terre	petits légumes tournés	
	salade d'endives betteraves vinaigrette	terrine de poisson	avocat au surimi	radis beurre	
	salade de gésiers	frisée au poulet duo de choux		frisée saucisse sèche céleri rémoulade	
PLATS ET LEGUMES 	filet de poisson aux céréales	saucisse grillée	tresse de volaille	steak haché	repas à Thème
	filet d'églefin poêlée ratatouille	jambon italien aux herbes purée de pommes de terre	lapin à la moutarde	rognons de veau	
	jardinière de légumes	gratin de choux romanesco	pommes sautées poêlée de légumes	pâtes poêlée de légumes verts	
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés
	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré
	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé
	fromage blanc	entremet	gélifié	fromage blanc	entremet
DESSERT 	fruit	fruit	fruit	fruit	fruit
	compote de pommes liégeois à la vanille	compote de pommes flan aux pruneaux	compote de pommes crème dessert	compote de pommes yaourt aux fruits mixés	compote de pommes
		ananas frais			

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR	salade de tomates	taboulé	museau pommes de terre	petits légumes tournés	
	paupiette de veau petits pois carottes brie fruit	aiguillettes de poisson brunoise provençale cantal compote de pommes	lasagnes bolognaise salade verte camembert biscuit	nuggets de poulet haricots verts st nectaire fruit	