



MENU DU 3 AU 7 FEVRIER

semaine 6	lundi 3 février	mardi 4 février	mercredi 5 février	jeudi 6 février	vendredi 7 février
HORS D'ŒUVRE 	pomelos allumettes aux fromages frisée au poulet carottes râpées	pomelos salade de gésiers salade de pâtes pain de poisson betteraves râpées	pomelos macédoine salade de riz galantine de volaille avocat surimi	pomelos charcuterie salade d'endives avocat taboulé au maquereaux	pomelos céleri rémoulade concombre à la crème salade de tomates salade de lentilles
	PLATS ET LEGUMES pilon de poulet barbecue andouillette grillée purée poêlée wok	chipolatas grillées langue de bœuf semoule courgettes sautées	steak de veau rôti de bœuf gratin de choux fleur pommes sautées	REPAS A THEME filet de merlu riz pilaf brunoise de Légumes	
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme fromage blanc	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme entremet chocola	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme gélifié vanille	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme fromage blanc entremet	
	fruit compote de pommes mousse au café	fruit compote de pommes crêpe au chocolat tarte aux pommes	fruit compote de pommes crème dessert caramel	fruit fromage blanc	fruit compote de pommes
DESSERT 					

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

REPAS DU SOIR	salade au poulet paupiette de veau gratin de choux fleurs mimolette fruit	carottes et betteraves pépites de poisson brunoise provençale st Paulin crème dessert	salade d'endives quiche lorraine carottes à la crème gélifié chocolat biscuit	salade de tomates rôti de porc lentilles vertes gouda fruit	



Plat
Végétarien



BIO



Viande
Française



Appellation
d'origine
contrôlée



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Protégée



Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Indication
Géographique
Protégée



Pêche
Durable



Cuisiné
Maison