



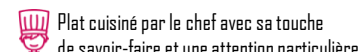
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 3/2 au 7/2	Salade Coleslaw  Sauté de Bœuf Bobotie Semoule  Courgettes aux Herbes  Brie Pointe Crème Anglaise Crème Dessert Caramel	Concombre Vinaigrette Terroir Salade de Mâche Vgte Terroir  Colin Mariné Thym Citron Haricots Beurre à l'Ail  Farfalles   Crêpe Moelleuse Sucrée	Taboulé (semoule  Merguez Purée de Chou Fleur  Yaourt Nature Aromatisé Fruit	 Salade Verte  Pomelos  & Sucre  Jambon Blanc* de Paris Gratin de Pomme de Terre à la Raclette Fromage Frais Sucré  Purée Pomme Miel  *Galette Espagnole	LE JOUR DU  Potage Cultivateur  Pané de Blé Carottes Braisées  Lentilles Cantal  Assortiment de Fruits 
du 10/2 au 14/2	Macédoine Mayonnaise Maïs Vinaigrette  Steak de Colin Sauce Citron Purée  Emincé de Poireaux à la Crème  Petit Moulé Nature Fruit 	Friand au Fromage  Rôti de Bœuf et Jus Haricots Verts Saveur Soleil  Flageolets Fromage Frais aux Fruits  Assortiment de Fruits	Betterave Vinaigrette   Esc de Poulet Vallée d'Auge Blé Pilaf  Petits Pois Lyonnaise Coulommiers Fruit	LE JOUR DU  Carottes Râpées  Chou Rouge Râpé  Coquillettes à l' Italienne (Brunoise légumes lentilles sce tomate) Edam Flan Chocolat	Laitue Iceberg Vgt Moutarde Ancienne Nuggets de Poisson & Citron Epinards  Béchamel Pomme Vapeur Yaourt Nature Sucré Fougasse Sucrée  Gâteau Marbré



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de
substitution pour les menus contenant du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 3/2 au 7/2	 Salade Coleslaw  Sauté de Bœuf Bobotie Semoule  Courgettes aux Herbes  Brie Pointe Crème Anglaise	Concombre Vinaigrette Terroir  Colin Mariné Thym Citron Haricots Beurre à l'Ail  Farfalles  Gouda Crêpe Moelleuse Sucrée 	Taboulé (semoule  Merguez Purée de Chou Fleur  Yaourt Nature Aromatisé Fruit	  Salade Verte  Jambon Blanc* de Paris Gratin de Pomme de Terre à la Raclette Fromage Frais Sucré Purée Pomme Miel  <i>*Galette Espagnole</i> 	LE JOUR DU  Potage Cultivateur  Pané de Blé Carottes Braisées  Lentilles Cantal  Fruit 
du 10/2 au 14/2	 Macédoine Mayonnaise  Steak de Colin Sauce Citron Purée  Emincé de Poireaux à la Crème  Petit Moulé Nature Fruit 	Friand au Fromage  Rôti de Bœuf et Jus Haricots Verts Saveur Soleil  Flageolets Fromage Frais aux Fruits  Fruit	 Betterave Vinaigrette   Esc de Poulet Vallée d'Auge Blé Pilaf  Petits Pois Lyonnaise Coulommiers Fruit	LE JOUR DU  Carottes Râpées  Coquillettes à l' Italienne <i>(Brunoise légumes lentilles sce tomate)</i> Edam Flan Chocolat	Laitue Iceberg Vgt Moutarde Ancienne Nuggets de Poisson & Citron Epinards  Béchamel Pomme Vapeur Yaourt Nature Sucré Fougasse Sucrée 
Vacances du 17/2 au 21/2	LE JOUR DU  Salade Choubidou Dahl de Lentilles Corail  Riz de Camargue  Emmental Liégeois Chocolat	Crêpe au Fromage  Chipolatas* Chou Fleur Braisé  Pommes Rissolées Yaourt Aromatisé Fruit  <i>*Bouchée de Blé</i>	Laitue Iceberg Brandade de Poisson (Plat Durable) Saint Nectaire  Tarte Normande aux Pommes	Céleri Râpé Mayonnaise  Sauté de Bœuf  Marengo Spaghettis  Courgettes Ciboulette Fraidou Purée de Pomme Banane 	Salade Ecolière  Limande Meunière & Citron Haricots Verts Ail & Persil  Blé  à la Tomate Fromage Frais Sucré Fruit
du 24/2 au 28/2	Potage de Légumes  Boulettes de Veau Rougail Semoule  Navets Braisés Yaourt Nature Sucré Fruit	 Cœur de Scarole Cube de Saumon Sce Sétoise Purée de Potiron  Tomme Noire Mousse au Chocolat	Lentilles Vinaigrette Gigot d'Agneau Dijonnaise Pâtes "Spirales"  Julienne de Légumes  Fromage Frais aux Fruits Fruit	LE JOUR DU  Carottes Râpées Omelette  Epinards Béchamel  Riz de Camargue Pilaf  Tomme Blanche Moelleux Coco Mandarine 	Salami* Nuggets de Volaille & Ketchup Petits Pois Paysanne Pomme de Terre Vapeur Petit Moulé aux Noix Fruit  <i>*Terrine de Saumon</i>



Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc