



# MENUS DU 24/02/2020 AU 08/03/2020



LUNDI 24/02	MARDI 25/02	MERCREDI 26/02	JEUDI 27/02	VENDREDI 28/02	SAMEDI 29/02	DIMANCHE 01/03
<p><b>MIDI</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Escalope de dinde à la crème Haricots plats persillés</p> <p>Samos Mousse chocolat</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Sauté de bœuf au paprika Semoule</p> <p>Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Endives vinaigrette</p> <p>Gratin de pâtes au jambon</p> <p>Fromage blanc aromatisé Chou à la crème</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Chou-fleur en salade</p> <p>Rôti de veau Lentilles</p> <p>Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Chou rouge</p> <p>Filet de colin sauce provençale Riz</p> <p>Mi chèvre Poire au sirop</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Salade cœur de palmiers / maïs</p> <p>Rognons au vin Gnocchis</p> <p>Mini cabrette Liégeois vanille</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Radis / Beurre</p> <p>Tartiflette</p> <p>Emmental Tarte au citron meringuée</p>
<p><b>SOIR</b></p> <p>Potage saint germain Fruit de saison</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Velouté courgettes Compote d'abricot</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Potage poireaux / pomme de terre Fruit de saison</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Soupe de légumes Munster</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Potage vermicelles Fruit de saison</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Velouté de champignons Fruit de saison</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Soupe de poisson Fruit de saison</p>
LUNDI 02/03	MARDI 03/03	MERCREDI 04/03	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03	SAMEDI 07/03	DIMANCHE 08/03
<p><b>MIDI</b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Roti de porc au jus Printanière de légumes</p> <p>Kiri Cookie</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Sauté de veau marengo Haricots verts plats</p> <p>Bulgy Fruit de saison</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Poisson pané Gratin de chou-fleur</p> <p>Vache picon Mousse chocolat</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Cassoulet</p> <p>Tomme Grise Fruit de saison</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Quenelle sauce tomate Riz</p> <p>Fromage blanc aromatisé Ananas au sirop</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Roti de bœuf Poêlée forestière</p> <p>Mi chèvre Exagone fruits rouges</p>	<p><b>MIDI</b></p> <p>Asperges vinaigrette</p> <p>Calamars à l'armoricaine Semoule</p> <p>Fourme d'Ambert Ile Flottante</p>
<p><b>SOIR</b></p> <p>Potage poireaux /pomme de terre Compote de poire</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Velouté de chou-fleur Pain d'épices</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Potage St Germain Crème vanille</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Soupe de potimarron Madeleine</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Velouté courgettes Flan chocolat</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Soupe à l'oignon Fruit de saison</p>	<p><b>SOIR</b></p> <p>Potage d'Asperges Fruit de saison</p>

*Repas préparés sans sucre et sel ajoutés.*

Menu sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - \* Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne  
 Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produit à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfite dans nos ateliers.