



Menu : STANDARD (MAS) - Texture normale - Menu A

midi						
L. 02 Fevrier	Ma. 03 Fevrier	Merc. 04 Fevrier	J. 05 Fevrier	V. 06 Fevrier	S. 07 Fevrier	D. 08 Fevrier
Coleslaw 10-12	Quinoa vinaigrette	Salade haricots verts	Salade verte - pois chiche et dès de gruyère 1-7	Pâté croûte 3	Tarte aux poireaux 1-3-5-7	Mâche et coeurs de palmier 10-14
Poisson sauce cari 4	Oeuf dur 3	Hachis parmentier 7-9-12	Daube de boeuf 1-12	Pâtes au saumon 1-4-7	Rôti de porc	Cuisse de canette
Riz	*****	*	*****	*	*****	*
7	Gratin d'épinards au chèvre 1-7-9	*****	Carottes	Brocolis	Haricots verts persillés 9	Poêlée maison (h.verts, pdt, fenouil, carottes)
Tome grise 7	***** 7	Yaourt nature 7	*	Fromage blanc nature 7	*	*****
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes 1-3-5-7-8	*****	Fruit de saison	Fondant au chocolat maison 1-3-5-7-8

soir						
L. 02 Fevrier	Ma. 03 Fevrier	Merc. 04 Fevrier	J. 05 Fevrier	V. 06 Fevrier	S. 07 Fevrier	D. 08 Fevrier
Salade de pâtes 1-10	Velouté de potiron 7	Velouté de lentilles 3-7-9	Céleri frais vinaigrette 5-9-10-12	Potage de légumes 9	Potage de légumes 9	Soupe de poisson maison 1-2-4-5-9-12-14
Jambon blanc 13	Bolognaise	*****	Oeuf dur 3	Risotto aux champignons de Paris 7	*****	* 1-7
***** 7	Pâtes 1	***** 7	Polenta à la tomate 7	*	Pommes rosti	Ebly 1
Purée de butternut 7-9	*****	Gratin de chou-fleur 1-7-9	*	Champignons	*****	Salsifis persillés 9
Yaourt aromatisé 7	*	***** 7	Bleu 7	15G Parmesan 7	Crème dessert vanille 7	Faisselle nature 7
Fruit de saison	Liégeois 7	Eclair vanille 1-3-5-6-7-8	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !