



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

midi						
L. 09 Fevrier	Ma. 10 Fevrier	Merc. 11 Fevrier	J. 12 Fevrier	V. 13 Fevrier	S. 14 Fevrier	D. 15 Fevrier
Salade d'endives	Salade verte aux agrumes 12	Cake aux olives et au jambon 1-3-7	Betteraves rouges en dés vinaigrette 10-12 	Salade de blé/maïs 1-10-12	Céleri frais vinaigrette 5-9-10-12	Pâté croûte 3
Sauté de porc au citron et olives 1	chili sin carne 6	Cordon bleu 7-13	Blanquette de la mer 1-2-4-7-9-12-14	Colombo de volaille 1	Caillette	Poisson tandoori 4
Semoule 1	Riz	*	Pâtes 1	*****	Pommes risolées	***** 7
Purée de carottes 7-9	*****	Purée de potiron	*****	Haricots plats	*****	Fenouil
*	*	*	Brie 7	***** 7	Yaourt nature 7	*****
Fruits de saison	Crème caramel maison 3-7	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe au sucre 1-3-7	*****	Tarte au citron meringuée 1-3-5-7-8

soir						
L. 09 Fevrier	Ma. 10 Fevrier	Merc. 11 Fevrier	J. 12 Fevrier	V. 13 Fevrier	S. 14 Fevrier	D. 15 Fevrier
Potage de légumes 9	*	Velouté de carottes 7	Salade piémontaise avec dés de jambon de volaille	Salade d'endives pomme et noix 8-10-12	Potage Dubarry 1-7	Potage d'asperges 9
Tarte aux légumes 1-3-7	Pizza au fromage maison 1-3-4-7-10-11	*****	*****	Quenelle de volaille (1 grande) 3-7-13	*	*****
*****	*****	Boulgour 1	*****	*	Pâtes 1	****
*****	Côtes de blettes persillées 9	Tajine de légumes 1-2-4-6-7-8-9-10-11	Poêlée du soleil	Sauce tomate	Endives braisées	Printanière de légumes
Yaourt nature 7	*****	Fromage	Gâteau de semoule 7	Tome blanche à la coupe 7	Bleu 7	Camembert 7
Poire au sirop	Fruits de saison	Mousse au chocolat 3-6-7	Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison



Agriculture Biologique

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