



















lun 02 févr	mar 03 févr	jeu 05 févr	ven 06 févr
Pâtes au jambon	 Chou chinois	Potage de légumes	Taboulé
Filet de dinde au jus	Boulettes de bœuf à l'orientale	Raclette	Filet de merlu meunière
Petits pois 	Torsades	Salade verte	Brocolis
Petit Cotentin	 Mi-chèvre		 St Nectaire
 Fruit	Crème vanille		 Fruit

lun 09 févr	mar 10 févr	jeu 12 févr	ven 13 févr
Carottes râpées 	Salade de cervelas	Bouillon aux vermicelles	Endives, Tomates, Fromages 
Gratin de pâtes au jambon (Pâtes Bio) 	Steak haché	Paëlla 	Dos de colin sauce aux moules 
	Haricots verts		Flan de légumes
Fromage Bio	 Tome des pyrénées	 Camembert	Fraidou
Compote	 Fruit	Liégeois chocolat	Cake aux fruits rouges 



lun 16 févr	mar 17 févr	NOUVEL AN CHINOIS	ven 20 févr
Salade de blé aux dés de volaille	 Betteraves râpées	 Nem au poulet	Piémontaise
Rôti de porc dijonnaise	Escalope de volaille au bleu	Sauté de porc au caramel	Beignets de calamars
Chou braisé	Gratin dauphinois	Riz cantonnais (à la volaille)	Epinards béchamel
Carré président	 Gouda	 Emmental	Fromage Bio 
Flan novly caramel	Doonuts du Mardi Gras	Cocktail de fruits	Crème chocolat

**PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE
FAÇON TRADITIONNELLE ET
PATISSERIES MAISON**



CRUDITÉS DE SAISON



NOUVEAUTÉS



FROMAGES A LA COUPE



**PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

