

MENUS DU 01 FEVRIER AU 21 FEVRIRE 2016

	DU 01/02 AU 07/02	DU 08/02 AU 14/02	DU 15/02 AU 21/02	
LUNDI	Chou rouge râpé sauce enrobant échalote Poulet rôti sauce basquaise Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison	Carottes râpées Cordon bleu Emincé de poireaux et pommes de terre au gratin Tomme blanche Douceur Oréo (fromage blanc, confiture abricot & brisure d'Oréo)	Salade de haricots verts extra fins Cassoulet Cassoulet sans porc Emmental Fruit de saison	
MARDI	Duo de carottes râpées nuggets de poisson et citron Chou romanesco et brocolis Fromy Crêpe nature sucré & sauce chocolat	Mâche et betteraves Rôti de bœuf daube Dés de carottes braisées Fromage blanc et sucre Beignet au chocolat	Salade coleslaw Poisson blanc gratiné au fromage Piperade et tortis Gouda Mousse au chocolat au lait	
MERCREDI	Laitue iceberg et croustons Rôti de veau au jus Haricots verts et flageolets Fromage fondu Président Flan vanille maison	Œufs durs mayonnaise Steak haché de thon sauce citron Semoule Yaourt nature sucré Fruit de saison	Crêpe au fromage Poulet rôti sauce grand-mère (champignons, ail, oignon, carottes) Haricots beurre Flan nappé caramel Fruit de saison	
JEUDI	Accras de morue Sauté de porc au caramel : fond brun, ail, sucre, roux brun Sauté de dinde au caramel Riz cantonnais sans viande Yaourt aromatisé Ananas	Salade verte et maïs Jambon de Paris Jambon de dinde Coquillettes Pont l'évêque Flan nappé au caramel	Râpé chou rouge sauce enrobante ail Rôti de veau sauce charcutière (oignon, concentré, ail, cornichons, moutarde) Frites Fraidou Compote de pêches	
 VENDREDI	Salade de betteraves Hachis Parmentier au potiron Chantaillou Fruit de saison	Tarte aux poireaux (poireaux, œuf, fromage, crème fraîche, emmental) Colin poêlé Ratatouille Rondelé nature Fruit de saison	Laitue iceberg à l'emmental Cube de colin pané Epinards hachés béchamel Yaourt aromatisé Moelleux ananas maison	