




















lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
 <p>Frites de poulet - Ketchup S/V: Nugget's de blé - Ketchup Duo de carottes jaunes et oranges au jus de légumes Yaourt Brownie</p> 	<p>Œuf dur mayonnaise Beaufilet de hoky sauce Mornay Pilaf d'ébly au curry doux Compote</p>	 <p>Côte de porc dijonnaise S/P et S/V: Gratin de poisson aux fruits de mer Haricots beurre à la barrigoule Le Carré Flan chocolat</p>	<p>MENU PLAISIR</p>  <p>Salade iceberg Pâtes BIO à la bolognaise BIO  S/V: Boulettes de blé façon thaï sauce tomate + Tortis Poire au sirop sauce chocolat</p>	<p>Pizza Haché de saumon sauce citron Epinards à la crème Pâtisserie fraîche</p>
<p>lundi 11 février 2019</p> <p>Saucisse de Toulouse S/P: Saucisse de volaille S/V: Galette de soja à la provençale Gratin de courgettes Yaourt Moelleux au citron</p>	 <p>Salade de maïs au thon Fish and chips sauce tartare Frites Fruit de saison*</p>	<p>mercredi 13 février 2019</p> <p>Potage Rôti de veau sauce forestière Purée Crécy Yaourt</p>	<p>MENU PLAISIR</p>  <p>Salade verte BIO Lasagne bolognaise Les Fripons Mousse au chocolat</p> 	 <p>Mortadelle S/P: pâté de volaille S/V: Céleri rémoulade Gigot d'agneau jus au thym S/V: Cœur de colin sauce aurore Riz pilaf Compote pomme sabayon </p>
<p>lundi 18 février 2019</p> <p>Burger de veau marengo S/V: Aiguillette de blé, carotte panée cuite - Ketchup Petits pois à la flamande S/V: Lentilles Vache Picon Flan nappé caramel</p>	<p>mardi 19 février 2019</p> <p>Hoky meunière - Citron Brunoise de légumes Fromage frais fruité Fruit de saison*</p> 	<p>PLAT DE NOS REGIONS</p> <p>Potage Cassoulet maison  (chipolatas / échine de porc) S/P: Cassoulet sans porc S/V: Omelette nature + Courgettes provençale Yaourt</p>	<p>MENU LES PRODUITS LAITIERS</p> <p>Palets à l'emmental Choux-fleurs à la crème Bulgy Tourteau fromager</p>	  <p>Carottes BIO râpées fédala Moules à la catalane Frites Crème dessert praliné</p>
<p>lundi 25 février 2019</p> <p>Blanquette de veau S/V: Omelette au fromage Pilaf d'ébly Fraidou  Fruit de saison BIO*</p>	<p>mardi 26 février 2019</p> <p>Filet de limande meunière - Citron Jeunes carottes à la crème Pont l'évêque Entremet</p>	<p>mercredi 27 février 2019</p> <p>Quenelle de brochet sauce crevettes Ratatouille Fromage blanc Madelon</p> 	<p>MENU PLAISIR</p>  <p>Salade Waldorf  Chili con carné S/V: Croq fromage soja et blé - Ketchup Riz Yaourt</p>	 <p>Concombre sauce mahyar Colin pané - Citron Pommes Lyonnaise Cocktail de fruits au sirop</p>

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Volaille Label Rouge



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO