

LUNDI 16 FEVRIER

DEJEUNER

Endives vinaigrette

Joue de porc à la vigneronne

Gratin dauphinois

Fromages

Salade de fruits frais

GOUTER

Gâteau aux yaourts aux fruits de saison

DÎNER

Potage de carottes

Omelette maison

Pâtes BIO et haricots plats persillés

Fromages

Yaourt aromatisé

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MARDI 17 FEVRIER

DEJEUNER

Salade coleslaw

Cuisse de poulet rôtie

Frites

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Biscuit mou

DÎNER

Potage de Butternut

Tarte au thon et aux légumes

Navets au beurre

Fromages

Mousse au chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MERCREDI 18 FEVRIER

DEJEUNER

Betteraves lanières

Emincé de langue de bœuf sauce charcutière

Haricot blanc

Fromages

Tarte aux fruits de saison maison

GOUTER

Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat

DÎNER

Velouté de champignons

Palette de porc à la moutarde

Lentilles et garniture de céleri aux aromates

Fromages

Petits suisses aux fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

JEUDI 19 FEVRIER

DEJEUNER

Haricots verts en salade

Raclette

Fromages

Banane et coulis de chocolat

GOUTER

Biscuit mou

DÎNER

Potage de légumes

Saucisses de Strasbourg

Compotée de chou vert et Semoule

Fromage

Fromage blanc

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

VENDREDI 20 FEVRIER

DEJEUNER

Carottes râpées au fromages blanc

Civet de seiches au Banyuls

Pâtes BIO

Fromages

Liégeois au café

GOUTER

Roulé à la confiture de fraises

DÎNER

Potage de cresson

Steack haché au jus

Haricots verts persillés et riz créole

Fromages

Cocktail de fruits au sirop léger

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

SAMEDI 21 FEVRIER

DEJEUNER

Céleri rémoulade
Carbonade Flamande
Pomme de terre
Fromages
Fruit de saison

GOÛTER

Biscuit mou

DÎNER

Potage de chou-fleur
Colin sauce basilic
Pâtes BIO et salsifis fondants
Fromages
Flan vanille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

DIMANCHE 22 FEVRIER

DEJEUNER

Rosette + cornichons

Manchons de canard

Riz aux légumes

Fromages

Flan au caramel maison

GOÛTER

Biscuit mou

DÎNER

Bouillon de vermicelles

Chipolatas

Purée et blettes béchamel

Fromages

Pomme au four à la cannelle

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande