



















Menus

	Lundi 05 févr.	Mardi 06 févr.	Mercredi 07 févr.	Jeudi 08 févr.	Vendredi 09 févr.
Midi	Quiche lorraine	Crevettes au beurre		Concombre à la crème	Carotte mayonnaise
	Quihe poireau chorizo féta	Oeufs mimosa en 2 couleurs		Salade Caesar	Céleri rémoulade
	~.~	~.~		~.~	~.~
	Steak haché VBF façon bouchère	Emincé de porc au miel		Croquette de colin au curry	Filet de hoki
	~.~	Filet de merlu		Filet de poisson meunière	Paupiette de volaille sauce tomate
	Carotte rondelle cuite bio	Rôti de porc local		~.~	~.~
	Haricot vert extra fin cuit bio	Coquillettes		Printanière de légumes	Poêlée de champignons de Paris
	~.~	Légume couscous		Tomates provençales	Semoule couscous
	Saint Paulin	~.~		~.~	~.~
	~.~	Brie		Camembert 20.5 % MG	Yaourt nature 1/2 écrémé
Fruits de saison automne / hiver	Entremet chocolat		~.~	~.~	
	Entremet vanille		Riz au lait	Mousse choco maison	
			Semoule au lait bio à la vanille	Panna cotta coulis de framboise	

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux

 Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques

 Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde
  Oeufs
  Poissons
  Soja