










Du 4 au 8 février 2019

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 4	Tartine de maquereau – crudités d’hiver Bœuf texan – pommes de terre persillées – carottes  Fromage Fruit	Frisée aux croutons et lardons Nems / riz cantonnais Yaourt aux choix Tartelette pommes calvados
MARDI 5	Feuilleté boursin et fines herbes – flammenkueche – potage à l’indienne Rôti de porc aux pruneaux / lentilles  Yaourt brassé nature  - yaourt brassé aux fruits Mousse à l’italienne – crème gourmande au caramel beurre salé	Rillettes Gratins de pâtes aux dés de dinde / salade Fromage Compote pomme/cassis
MERCREDI 6	Salade savoyarde – betteraves  /maïs  Chili con-carné Fromage Fondant au chocolat	Salade piémontaise Cordon bleu / petits pois et jeunes carottes Yaourt aux choix Fruit
JEUDI 7	Surimi mayonnaise – terrine de légumes Sauté de veau marengo / farfalles  - poêlée forestière Yaourt brassé aux fruits  Bavarois aux fruit de la passion – chocolat liégeois	Friand à la viande Fingers aux 3 céréales / haricots verts Fromage Beignets fourré aux pommes
VENDREDI 8	Saucisson sec – macédoine de légumes Calamars à la romaine – poisson du jour Julienne de légumes – boulgour aux poivrons Fromage Fruit	BON APPETIT

La Provisseure
D LABBÉ

La gestionnaire
F BICHR-COUZIC