

lun 30 janv	mar 31 janv	mer 01 févr	jeu 02 févr	ven 03 févr
Chou-fleur vinaigrette	 Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	 Batonnets de carottes sauce cocktail 
Jambon grill	Boulettes de bœuf à l'orientale	Aiguillettes de poulet au jus	Sauté de dinde aigre douce	Poisson meunière quartier citron
Petits pois	Semoule	Haricots verts persillés	Pommes de terre persillées	Poêlée de haricots plats
Yaourt nature sucré	 Bûche de chèvre	Camembert portion	Tome noire 	Chanteneige
Galette beurre	Compote Pomme Cassis	Yaourt aromatisé	 Fruit	<i>Crêpe au sucre</i>
lun 06 févr	mar 07 févr	mer 08 févr	jeu 09 févr	ven 10 févr
Salade de haricots verts	Riz niçois	 Chou rouge vinaigrette	Friand fromage	Pâté de campagne
Rôti de porc marengo	 Escalope de volaille à la créole (ananas / coco)	Emincé de bœuf aux olives	 Hachis parmentier	Haché de cabillaud sauce aurore
Flageolets	Haricots beurre	Gratin dauphinois	Salade verte	Poêlée de carottes
Camembert 	Petit suisse aux fruits	 Brie	Morbier 	Fondu président
 Pomme	Madeleine	Crème dessert vanille	 Fruit	 Cake à l'orange et Miel 



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 **PRÉPARATION DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON**



**CRUDITÉS DE SAISON**



**NOUVEAUTÉS**



**FROMAGES A LA COUPE**

