

Menus du 5 février 2018 au 9 février 2018

5 février 2018	6 février 2018	7 février 2018	8 février 2018	9 février 2018
Déjeuner				
Salade verte	Salade Caesar	Salade souricière	Macédoine de légumes	Hors d'œuvre varié
Crêpe au fromage	Salade panaché	Avocat créole	Salade de haricots verts à l'échalote	
Cuisse de poulet au curry	Steak haché	Paupiette de veau	Spaghetti bolognaise	Ravioli
				Salade verte
Riz madras	Ecrasée de pomme de terre	Haricot blanc à la tomate		
Brie	Morbier	Camembert	Brie	Fromage ou yaourt
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	
Corbeille fruits	Corbeille fruits	Corbeille fruits	Corbeille fruits	Fruit ou compote
Crème aux oeufs vanille	Gâteau chocolat	Riz au lait	Mousse biscuit	



DINER				
Salade mixte	Salade composée endive avocat sauce yaourt	Velouté de courgettes	Salade des montagnes	
Omelette jambon/fromage	Grillade de porc mariné	Moelleux de volaille au kiri	Pizza Marguarita	
Pomme campagnarde	Poêlée de penne aux petits légumes	Riz créole	Bol de salade	
Morbier	Camembert	Morbier	Camembert	
Yaourt aromatisé	Brie	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	
Corbeille fruits	Corbeille fruits	Corbeille fruits	Corbeille fruits	
Compote de fruits divers	Fromage blanc aux fruits		Liégeois au chocolat	



*Les plats soulignés sont fabriqués à base de produits locaux ou régionaux.
Menu susceptibles de modifications.
Nos viandes bovines sont d'origine française.*

LE PROVISEUR
F. VUILLEMOT