






MENU DU LUNDI 6 FEVRIER AU DIMANCHE 12 FEVRIER 2023

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 6 Février</p> 	<p>Potage vermicelle Rillettes cornichon Emincé de poulet forestier - Petits pois Fromage Yaourt aromatisé </p>
<p>Mardi 7 Février</p> 	<p>Potage de tomate Crêpe Bœuf aux oignons - Chou romanesco Fromage Ile Flottante</p>
<p>Mercredi 8 Février</p> 	<p>Potage de légumes verts Endives pommes Andouillette - Gratin de courgettes PDT Boursin Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 9 Février</p> 	<p>Potage vermicelle Salade Coleslaw Sauté de veau champignons - Haricots blancs Emmental Yaourt sucré </p>
<p>Vendredi 10 Février</p> 	<p>Crème Dubarry Choux fleur vinaigrette Sauté de dinde à la tomate - Haricots beurre Gouda Fruit de saison</p>
<p>Samedi 11 Février</p> 	<p>Potage de légumes Pamplemousse Emincé de porc ananas - Riz basmati Tartare Poire au chocolat</p>
<p>Dimanche 12 février</p> 	<p>Potage à la tomate Surimi Mayonnaise Dos de Hoki sauce ciboulette - Chou romanesco St Nectaire Tarte à la rhubarbe</p>

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



La liste des allergènes est consultable en cuisine