



## FEVRIER / MARS 2017

<b>Lundi 27</b>	<b>Mardi 28</b>	<b>Mercredi 1er</b>	<b>Jeudi 2</b>	<b>Vendredi 3</b>
Carottes râpées  Pâtes à la Carbonara  « St Moret » Clémentine	Potage de légumes  Sauté de veau Pommes de terre  Mousse au chocolat	Concombre à la vinaigrette  Emincé de porc Pommes noisettes  Dessert	Pamplemousse  Poisson du jour Sauce aurore Riz Pilaf  Yaourt aromatisé	Endives à l'indienne  Escalope de poulet Petits pois  Fromage blanc au coulis
<b>Lundi 6</b>	<b>Mardi 7</b>	<b>Mercredi 8</b>	<b>Jeudi 9</b>	<b>Vendredi 10</b>
Duo de choux à la vinaigrette de framboise  Langue de bœuf Semoule de couscous  Yaourt nature	Assiette anglaise  Goulash Haricots verts  Muffins	Salade de tomates  Poisson pané Sauce aurore Riz  Dessert	Céleri, pommes et raisins secs  Omelette Sauce tomate Frites  Glace	Salade verte au fromage et noix  Saucisses Purée maison  Crème dessert à la vanille
<b>Lundi 13</b>	<b>Mardi 14</b>	<b>Mercredi 15</b>	<b>Jeudi 16</b>	<b>Vendredi 17</b>
Concombre à la vinaigrette  Sauté de dinde au curry Pâtes  Ile flottante	Velouté Dubarry  Paëlla au poulet  « Chavrou » Compote	Salade composée  Paupiette de bœuf Boulghour  Eclair au chocolat	Oeuf dur mayonnaise  Poisson du jour Sauce hollandaise Brocoli, carottes, pomme de terre  Pot caramel au beurre salé	Duo carottes et panais râpés  Rôti de porc Haricots à la sauce tomate  Camembert Banane
<b>Lundi 20</b>	<b>Mardi 21</b>	<b>Mercredi 22</b>	<b>Jeudi 23</b>	<b>Vendredi 24</b>
Pamplemousse  Hachis Parmentier Salade verte  Yaourt brassé aux fruits	Choux rouges aux agrumes  Palets Hénaff Gratin dauphinois  Flan au caramel	Salade de crudités  Pané de dinde Poêlée de légumes  Dessert	Pizza  Escalope de poulet Poêlée ratatouille  Mousse au chocolat Biscuit	Potage à la tomate  Bœuf à la mexicaine Riz nature  « Bonbel » Fruit de saison

bon appétit!

la cuisine se donne le droit de modifier les menus