







## Semaine 06 du 03 au 09 février 2020

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
 Betteraves vinaigrette	Mousse de foie et cornichons		 Coleslaw (carottes et chou râpés mayonnaise)	 Salade de blé aux petits légumes vinaigrette
Omelette	Rôti de dinde sauce crémeuse		Jambon grillé sauce barbecue	Beignet de calamar sauce fines herbes
Flageolets au jus	Brocolis au beurre		 Purée de pommes de terre	Haricots verts
1 Petit Suisse sucré	 Chèvre		Brie	Chantailou
 Fruit frais	Compote de fruits		Yaourt nature sucré	Cake tyrolien maison (chocolat, noisettes)





Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



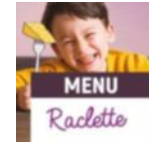
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

## Semaine 07 du 10 au 16 février 2020

## Repas végétarien



LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade		Potage tomate basilic	Saucisson à l'ail et cornichons
Steak haché VBF + ketchup	Chili végétarien (riz et haricots rouges tomatés) PC		Raclette PC	Gratiné de poisson
Frites	///		///	Epinard à la crème
Camembert	Vache picon		Madeleine	Brie
Novly caramel	Fruit frais		Compote de fruits	Barre bretonne et confiture

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts  
Viandes / Poissons / Oeufs  
Féculents  
Produits laitiers



PRODUIT DE SAISON

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

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