









## Menu de la semaine du 12 février au 16 février 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Batavia aux croûtons	Potage de légumes du chef  	Pomelos au sucre	<b>THEME CHINOIS</b> Nems au poulet	Terrine de campagne
<u>Plat</u>	Macaronis BIO à la carbonara et sa julienne de légumes 	Petit salé aux lentilles et carottes BIO	Omelette aux herbes Fondue d'endives (oignons rouge BIO) Pommes de terre campagnardes	Sauté de bœuf aux oignons Riz BIO cantonnais 	 Nuggets de poisson Brocolis BIO à la tomate Pomme vapeur
<u>Fromage</u>	Pyrénée	Panaché de fromages	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Fromage chanteneige
<u>Dessert</u>	Yaourt aux fruits	Poires au sirop 	Crumble de fruits	Rocher coco	Salade de fruits frais



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales