














Menu de la semaine du 4 au 8 février 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Carotte râpée nature	Soupe à l'oignon et croûtons 	Salade verte BIO aux dés de mimolette 	Crêpe au fromage	Velouté de potiron
<u>Plat</u>	Emincé de volaille au citron Riz BIO aux petits légumes	Sauté de porc sauce moutarde Haricots plats Pâtes papillons	Tranche de dinde  purée de pommes de terre et carottes	Cappelletti de volaille sauce tomate napolitaine	Filet de lieu noir sauce ciboulette Gratin de navets et pommes de terre 
<u>Fromage</u>	Emmental	Camembert	Samos	Vache Picon	Comté
<u>Dessert</u>	Yaourt aux fruits mixés	Fruits de saison (dont pommes Golden BIO) 	Riz au lait au caramel (les desserts de mamies)	Panier de pommes BIO 	Fromage blanc BIO

 Produit de saison  Fait maison  Pêche responsable  Produits et recettes locales  Veau, porc, poulet et bœuf français