



NOM :

NOMBRE DE REPAS :

COMMUNE :

MENU N° 1		MENU N° 2	
LUNDI 5-févr	Carottes rapées au citron Escalope bolognaise Pommes vapeur Carré President Compote pomme-poire Bio*		Flan à la ratatouille Poisson pané Chou-fleur persillé Yaourt sucré Orange
MARDI 6-févr	Crudités variées Pavé de poisson mariné Haricots verts Yaourt nature Crème dessert chocolat		Salade verte et vinaigrette Jambon blanc supérieur Purée Yaourt aromatisé Pâtisserie de jour
MERCREDI 7-févr	Taboulé au poulet Nuggets de blé Batonnets de carottes Yaourt sucré Fruit Bio*		Célerie rémoulade Cote de porc au miel Farfalles Camembert Liégeois Vanille
JEUDI 8-févr	Œuf dur Bio* sauce cocktail Filet de poulet sauce romaine Riz Gouda Tarte Normande		Semoule de Chou-fleur Steack Haché du boucher sauce poivre Poelée potagère Petit suisse sucré Banane
VENDREDI 9-févr	Salade Coleslaw Omelette fraîche Courgettes à la provencale Yaourt aromatisé Pomme		Salade Lisbonne Brandade de poisson Courgettes à la provencale Buchette mi-chèvre Mousse au chocolat Bio*
SAMEDI 10-févr	Salade basque Lasagne au saumon Salade verte Yaourt aromatisé Poire		Fenouil à la vinaigrette Emincé de poulet sauce suprême Riz Tartare aux noix Crème renversée
DIMANCHE 11-févr	Champignons à la crème Jambon braisé à la bière Pommes rondes persillées Montalait Faisselle au sucre		Paté en croute cornichon Œufs pochés à la florentine Pomme rondes persillées Yaourt aromatisé Clémentines