

Semaine du 3 au 7 février 2020		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>Entrées</b>  <b>Fraîcheurs</b>  Salad'Bar	Pâtisserie salée			ASSORTIMENT D'ENTREES	QUICHE LORRAINE		
	Charcuterie/poisson/œuf	SALAMI ET CORNICHONS	SURIMI MAYONAISE			PÂTE VEGETAL 	
	Féculents	SALADE DE PERLES	MACHE AUX PRUNEAUX, NOIX ET MIMOLETTE 			SALADE DU MIDI (blé)	SALADE DE POMMES DE TERRE (locales) AU CUMIN
	Crudités / Cuidités	CHAMPIGNONS FRAIS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES			CONCOMBRES CIBOULETTE	SALADE DE CRUDITES
	Crudités / Cuidités	MACEDOINE MAYONNAISE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE			CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BULGARES
Plat	Les Viandes 	<b>FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME</b>	<b>BOULETTE DE BŒUF A MA FACON</b>	ESCALOPE VIENNOISE	<b>BŒUF (VBF) BOURGUIGNON</b>	<b>MIJOTE DE PORC (VPF) AUX PRUNEAUX</b>	
	Les Poissons 	<b>PAUPIETTE DU PÊCHEUR</b>	<b>FILET DE MERLU A L'ANETH</b>	<b>SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER</b>	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	<b>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</b> 	
Garniture	Féculents	RIZ PILAF	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE (locales)</b>	SPAGHETTI	Frites	SEMOULE	
	Légumes verts	<b>POIREAUX A LA CREME</b>	<b>BROCOLIS PERSILLES</b>	<b>RATATOUILLE</b>	<b>CAROTTES FONDANTES</b>	<b>POËLÉE DE LEGUMES</b>	
Fromages ou laitages	Fromage 1	TOMME NOIRE	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES	SAINT-NECTAIRE	CAMEMBERT	
	Fromage 2	CARRE DE LIGUEIL	COULOMIERS		BLEU	ST PAULIN	
	Fromage en portion	SAMOS	KIRI		PETIT MOULE	SIX DE SAVOIE	
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses naturels, aromatisés, aux fruits...)					
Desserts	Pâtisserie du jour	TARTE AU CITRON	TARTE AU SUCRE	ASSORTIMENT DE DESSERTS	<b>FAR AUX PRUNEAUX</b> 	<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT</b>	
	Dessert lacté individuel	ENTREMETS CHOCOLAT	CREME AUX ŒUFS		FLAN VANILLE	CREME DESSERT	
	Fruit cuit	COMPOTE POMME-PRUNEAU 	COCKTAIL DE FRUITS		<b>ANANAS RÔTI</b>	COMPOTE DE FRUITS	
	Fruit cru préparé	<b>COUPE DE KIWIS</b>	<b>SALADE D'AGRUMES</b>		<b>SALADE DE BANANES</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	
	Fruit de saison au choix	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS					



**LES FRUITS ET LEGUMES  
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**



L'invité de la semaine:

**LE PRUNEAU**



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."