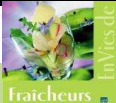


Semaine du 3 au 7 février 2020		LUNDI	MARDI	MERCREDI	CHANDELEUR
 Fraicheurs Salad'Bar	Pâtisseries salées ou charcuterie ou poisson	PÂTE-EN-CROÛTE	TERRINE DE POISSON	PIZZA DU CHEF	 Chandeleur SOIREE CRÊPES
	Salade composée/ crudités	CELERI REMOULADE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADES MÉLÉES, EMMENTAL ET CROÛTONS	
	Crudités / Cuidités	TIMBALE DE BROCOLIS	VELOUTE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE	BOUILLON VERMICELLES	
Plat	Plat du jour 	TORTELLINI A LA VIANDE	TOMATES FARCIES	ŒUFS DURS SAUCE MORNAY	
	Poisson 	PAPILLOTE DE POISSON	QUICHE CHEVRE-EPINARDS 	FILET DE COLIN SAUCE AUX FINES HERBES	
Garniture	Féculents	COQUILLETES	BLE	PUREE	
	Légumes verts	JULIENNE DE LEGUMES	SALADE VERTE	CHOUX-FLEURS	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts natures, aromatisés, aux fruits, petits-suisseurs, fromages blanc...)			
 Gourmandises	Pâtisseries du jour	ECLAIR AU CAFE	MOELLEUX A L'ANANAS	TARTE AUX POMMES	
	Fruit cru au choix 				
	Fruit cuit	ANANAS AU SIROP	COUPE DE FROMAGE BLANC AUX PRUNEAUX 	COMPOTE DE FRUITS	
	Dessert lacté	SEMOULE AU LAIT ET CACAO	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT PISTACHE	



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

l'invité de la semaine :



LE PRUNEAU



*Plat végétarien

"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."