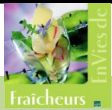
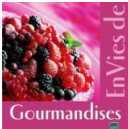


Semaine du 8 au 12 février 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Salad'Bar	Pâtisseries salées ou charcuterie ou poisson	TOURTE PAYSANNE	ŒUF DUR MAYONNAISE	CREPE AU FROMAGE	SOIREE TARTIFLETTE
	Salade composée/ crudités	SALADE DE PATES AU SURIMI VINAIGRETTE A L'ORANGE	HOUMOUS DE POIS CHICHES	SALADE COLESLAW	
	Crudités / Cuidités	VELOUTE DE CAROTTES	SALADE DOUCEUR	SOUPE DE TOMATES	
Plat	Plat du jour	GRATIN DE PATES AU JAMBON	BOULETES DE BŒUF A L'ORIENTALE	PAUPIETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	
	Poisson ou végétarien	PAVE DE LIEU SAUCE CREME	MARMITE DU PECHEUR	LASAGNES AUX LEGUMES ET SALADE VERTE	
Garniture	Féculents	PÂTES	SEMOULE BIO	TORTI	
	Légumes verts	BROCOLIS	LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS BEURRE	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suisseurs, fromages blanc...)			
	Pâtisserie du jour	TARTELETTE AU CHOCOLAT	GENOISE A LA CONFITURE	PAIN PERDU	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	COMPOTE DE FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COMPOTE DE FRUITS	
	Dessert lacté	MOUSSE COCO	CREME A L'ORANGE	CREME DESSERT VANILLE	



l'invité de la semaine :
L'ORANGE



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE



PLAT VEGETARIEN

"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."