

Menu du 4 au 8 février 2019



<i>Lundi</i> 4 <i>février</i>	Carottes râpées, chou blanc au surimi, céleri rémoulade, Filet de colin fondue de poireaux, Céréales à l'indienne, endives braisées, Yaourt nature bio local, Liégeois andros pomme abricot, pomme framboise ou pomme mangue, fruit.
<i>Mardi</i> 5 <i>février</i>	Salade coleslaw, salade de cœur de palmier, salade vietnamienne, Blanquette de veau bio local, poisson du jour local, Riz pilaf, carottes vapeur, Fromage, Crème aux œufs ou yaourt aromatisé, fruit.
<i>Mercredi</i> 6 <i>février</i>	Crudités, Végi bolo, spaghettis, Yaourt nature bio local, Crème dessert, fruit.
<i>Jeudi</i> 7 <i>février</i>	Salade au chorizo, asperges sauce chèvre, salade de pommes de terre aux rollmops, Poulet rôti, poisson du jour local, Duo d'haricots, lentilles noires, Yaourt nature bio local, Crêpe au chocolat, au caramel au beurre salé ou au sucre, fruit.
<i>Vendredi</i> 8 <i>février</i>	Endives sauce chèvre, salade légumière, salade club, Pâtes carbonara ou au saumon, Epinards, Fromage, Cocktail de fruits, abricots au sirop, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

R. FRATISSIER

