

LUNDI 5 FEVRIER 2018

Duo de carottes et céleri* ou Choux fleur sauce aurore*
ou Riz à la niçoise



Paupiette de veau sauce tomate ou Sauté de veau au chorizo
Haricots blancs bio* – Endives braisées*

Salade verte

Choix de fromages
Crème chocolat bio ou litchis au sirop

MARDI 6 FEVRIER 2018



Velouté Dubarry* ou Verrine de betterave bio au chèvre* ou
Pommes de terre du p'tit bouchon

Paupiette de poisson ou Filet de poisson sauce bonne femme
Carottes braisées bio* - ou Purée de potimarron*

Salade verte

Semoule au lait
Beignets aux pommes ou fruits de saison*

JEUDI 8 FEVRIER 2018



Macédoine mayonnaise* ou Potage de légumes* ou
Poireaux vinaigrette*

Bœuf bourguignon ou Pâtes bolognaise
Spaghettis – Gratin de pommes de terre bio

Salade verte

Fromage blanc bio ou Pot de crème à la noix de coco
Fruits de saison*

VENDREDI 9 FEVRIER 2018



Salade piémontaise* ou Boulgour mexicain*
ou Assiette de crudités*

Giglette de lapin aux pruneaux ou Sauté de dinde à la tomate
Haricots verts persillés – Choux de Bruxelles*

Salade verte

Fromage à la coupe
Mousse au chocolat ou Fruits de saison*

* élaboré avec des produits de saison

Le Gestionnaire
Laurent SANSARLAT

Le Principal,
Christian KOLMAN