

# menus du mois

Le chef vous souhaite un  
bon appétit !

26-janv. Lundi	27-janv. Mardi VEGETARIEN	28-janv. Mercredi	29-janv. Jeudi	30-janv. Vendredi	2-févr. Lundi VEGETARIEN	3-févr. Mardi 0	4-févr. Mercredi	5-févr. Jeudi 0	6-févr. Vendredi
	Taboulé ☀							Salade de riz	Salade de verte
Knack de volaille Purée de courges	Pané de blé Haricots verts ☀		Blanquette de veau Riz	Brandade de poisson	PANE BLE EPINARD EMMENTAL Trio de légumes et riz ☀	Sauté de boeuf aux olives Pommes vapeur		Poisson pané et citron Chou fleur et pommes de terre sauce mornay	Hachis parmentier
Yaourt nature ☀	Petit suisse aromatisé ☀		Fromage ☀	Fromage ☀	Petit suisse ☀	Yaourt nature ☀			Petit suisse aromatisé ☀
Cookie			Compote ☀	Fruit frais ☀	Compote ☀	Fruit frais ☀		Flan vanille	
9-févr. Lundi VEGETARIEN	10-févr. Mardi	11-févr. Mercredi	12-févr. Jeudi	13-févr. Vendredi	16-févr. Lundi	17-févr. Mardi VEGETARIEN	18-févr. Mercredi	19-févr. Jeudi BRETAGNE	20-févr. Vendredi
Œuf dur ☀			Potage	Salade et oignons frits		Salade iceberg		Jambon braisé sauce au cidre*	
Pâtes ☀ fromagères et petits légumes	Emincé de poulet rôti Epinards hachés à la crème et pommes de terre		Cordon bleu	Filet de poisson à la normande Spaghettis	Boulettes de boeuf ☀ sauce BBQ Rösti de pommes de terre	Tajine de légumes et pois chiches Semoule ☀		Lasagnes au saumon ☀	
	Fromage ☀			Yaourt aromatisé ☀	Fromage ☀	Fromage blanc aromatisé ☀		Poêlée bretonne	
Fruit frais ☀	Eclair au chocolat		Fruit frais ☀	Bio ☀	Fruit frais ☀		Petit moulé	Fromage ☀	Crème dessert chocolat
Traces potentielles d'allergènes dans les plats.									