






## Semaine 09 du 26 février au 04 mars 2018

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 01	VENDREDI 02
Pommes de terre au thon maïs vinaigrette	 Betteraves vinaigrette aux pommes	Mousse de foie cornichons	 Salade hollandaise (edam, mimolette)	Œuf dur mayonnaise
Emincé de volaille sauce normande	Chili con carne VBF 	Brandade de poisson et salade verte PC	Rôti de porc au jus	Dos de lieu sauce oseille
Haricots beurre	Riz	///	Flageolets au jus	Carottes à la crème
Gâteau sec		Fromage du jour		St Paulin
 Fruit frais	Cocktail de fruits	 Fruit frais	Compote de fruits	Entremet biscuité maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**






PC : Plat Complet

■	Fruits et légumes verts
■	Viandes / Poissons / Oeufs
■	Féculents
■	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

## Semaine 10 du 05 au 11 mars 2018

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Potage de légumes	 Chicken salade (salade, poulet, maïs)	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Terrine de légumes à la crème	Taboulé à la menthe
Tomates farcies au bœuf VBF	Pâtes carbonara PC	Poulet rôti	Cassoulet PC	Poisson pané
Boulgour	///	Frites	///	Purée de potiron
Fromage blanc sucré		Camembert		Yaourt nature sucré
Compote de fruits	 Fruit frais	Mousse au chocolat	  Pomme	Cake au fruits maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison