



Du 29 Janvier au 16 Février



<p><u>Lundi 29 janvier</u></p> <p>Salade, maïs, haricots rouges *Bœuf Bourguignon, carottes, pruneaux Tarte normande</p>	<p><u>Mardi 30 janvier</u></p> <p>Potage Croque-Monsieur, salade Crème dessert chocolat</p>	<p><u>Jeudi 1^{er} février</u></p> <p>Betteraves en lanières Rôti de dinde, purée Fruit</p>	<p><u>Vendredi 2 février</u></p> <p>Potage Nuggets de poisson, haricots verts Fromage blanc</p>
<p><u>Lundi 5 février</u></p> <p>Potage Poulet, haricots beurre Mousse au chocolat</p>	<p><u>Mardi 6 février</u></p> <p>Carottes râpées Chipolata, frites Yaourt nature</p>	<p><u>Jeudi 8 février</u></p> <p>Potage *Chili con carné Fromage Fruit</p>	<p><u>Vendredi 9 février</u></p> <p>Pommes de terre, jambon et gruyère en dés Filet de cabillaud beurre citronné, brunoise Compote</p>
<p><u>Lundi 12 février</u></p> <p>Chou-fleur, surimi *Sauté de veau à la provençale, pâtes Fromage Fruit</p>	<p><u>Mardi 13 février</u></p> <p>Potage Rôti de porc, petits pois Crème caramel</p>	<p><u>Jeudi 15 février</u></p> <p>Macédoine Steak haché, purée Fruits au sirop</p>	<p><u>Vendredi 16 février</u></p> <p>Potage Poisson meunière, gratin de courgettes Petit Suisse</p>

Tous les plats sont cuisinés sur place
Viande de bœuf d'origine française
*production locale