





Semaine du 1er au 4 février 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	CHANDELEUR
 fraîcheurs Salad'Bar	Pâtisseries salées ou charcuterie ou poisson	PATE-EN-CROUTE	TERRINE DE POISSON	PIZZA DU CHEF	<div style="text-align: center;"> <h2>Chandeleur</h2> <h3>Soirée Crêpes</h3> </div>
	Salade composée/ crudités	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADES MELEES, EMMENTAL ET CROUTONS	
	Crudités / Cuidités	TIMBALE DE BROCOLIS	VELOUTE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE	BOUILLON VERMICELLES	
Plat	Plat du jour	TORTELLINI A LA VIANDE	TOMATES FARCIES	BOUDIN BLANC	
	Poisson ou végétarien	CARBONARA DE SAUMON	TARTE POIREAUX-CHEVRE 	FILET DE COLIN SAUCE FINES HERBES	
Garniture	Féculents	COQUILLETES BIO	BLE	POMMES SAUTEES	
	Légumes verts	JULIENNE DE LEGUMES	SALADE VERTE	FLAN DE COURGETTES	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
Desserts  Goumandises	Pâtisserie du jour	ECLAIR AU CAFE	MOELLEUX A L'ANANAS	TARTE AUX POMMES	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	ANANAS AU SIROP	COUPE DE FROMAGE BLANC ET AUX PRUNEAUX 	COMPOTE DE FRUITS	
	Dessert lacté	SEMOULE AU LAIT DE COCO	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT PISTACHE	

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE
-  PLAT VEGETARIEN

*l'invité de la semaine :*

**LE PRUNEAU**



"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."