

		DEJEUNER A	DINER	
LUNDI	06-févr	Salade de pâtes et surimi	Feuilleté du pêcheur	
		Sauté de porc sauce aux olives		
		Riz		
		Blettes à l'ail		
		Plateau de fromages		St Paulin
		Pruneaux sirop		Crème dessert chocolat
MARDI	07-févr	GRILLADE		
		Chou rouge vinaigrette	Cake moelleux du chef (seigle navet curcuma)	
		Escalope de poulet		
		Frites		
		Salade verte		
		Plateau de fromages		Faisselle nature et sucre
		Semoule au lait du Chef		Pomme des Vergers (local) au four à la cannelle
MERCREDI	08-févr	Carottes râpées vinaigrette		Crêpe Sarrazin poulet champignons
		Bœuf bourguignon		
		Julienne de légumes (carottes, céleri rave, poireaux)		
		Purée de pommes de terre		
		Plateau de fromages	Fourme d'Ambert AOC	
		Clafoutis du Chef à la poire	Purée du Chef : pommes oranges confites	
JEUDI	09-févr	Potage Minestrone	Limande sauce citron	
		Penne à la romagnola (Viande hachée, courgette et oignons)		
		Gorgonzola		Fromage frais nature et sucre
		Panna cotta chocolat		Crème dessert vanille
VENDREDI	10-févr	Mâche et betteraves vinaigrette	Œufs brouillés	
		Paupiette de saumon normande		
		Coquillettes		
		Epinards à la crème		
		Plateau de fromages		Bleu
SAMEDI	11-févr	Kiwi	Purée de pomme des Vergers (local) romarin du Chef	
		Potage oriental	Cake moelleux emmental olive	
		Sauté de veau à l'estragon		
		Carottes vichy		
		Pomme de terre vapeur		
		Plateau de fromages		Brie
Salade de Fruits Frais	Mousse au chocolat noir			
DIMANCHE	12-févr	Salade Piémontoise	Colin épinard patate douce	
		Quenelles brochet armoricaine		
		Potiron au gratin		
		Boulgour		
		Plateau de fromages		Yaourt nature et sucre
		Eclair à la vanille		Clémentine