



		DEJEUNER	DINER	
LUNDI	06-févr	Salade de pâtes et surimi	Feuilleté du pêcheur	
		Sauté de porc sauce aux olives		
		Blettes à l'ail		
		Edam		St Paulin
		Pruneaux sirop		Crème dessert chocolat
MARDI	07-févr	Chou rouge vinaigrette	Cake moelleux du chef (seigle navet curcuma)	
		Endives au jambon et à la béchamel		
		Camembert	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		
		Purée de pommes de terre		
		Yaourt nature et sucre	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 de bœuf, courgettes, oignons)		
		Gorgonzola		Fromage frais nature et sucre
		Panna cotta chocolat		Crème dessert vanille
		Menu ITALIEN 		
VENDREDI	10-févr	Mâche et betteraves vinaigrette	Œufs brouillés	
		Paupiette de saumon normande		
		Coquillettes		
		Velouté nature et sucre	Bleu	
		Kiwi	Purée de pomme des Vergers (local) - romarin du Chef	
SAMEDI	11-févr	Potage oriental	Cake moelleux emmental olive	
		Sauté de veau à l'estragon		
		Carottes vichy	Brie	
		Emmental Poire des Vergers	Mousse au chocolat noir	
DIMANCHE	12-févr	Salade Piémontoise	Colin épinards patate douce	
		Quenelles Brochet armoricaine		
		Potiron au gratin		
		Carré de l'est	Yaourt nature et sucre	
		Eclair vanille	Clementine	