



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	27-févr	Salade Harmonie (salade et chou rouge)	Œufs sauce Piccalilli
		Tortellini ricotta et épinards	
		Brunoise de légumes (carottes, navets, céleri, poireaux)	
		Plateau de fromages	Fromage blanc nature et sucre
		Pomme des Vergers (local) au four à la cannelle	Crème dessert vanille
REPAS ANNIVERSAIRE APERITIF CANAPE			
MARDI	28-févr	GRILLADE	Feuilleté au chèvre
		Carroussel de crudités (carottes, céleri, concombre)	
		Filet de poulet	
		Frites	
		Haricots verts	Tomme noire
		Plateau de fromages	Liégeois café
		Tarte au flan	
MERCREDI	01-mars	Potage aux légumes	Tarte aux légumes
		Crêpinette de porc	
		Chou de Bruxelles	
		Purée de pommes de terre	Fromage frais nature et sucre
		Plateau de fromages	Orange
JEUDI	02-mars	Betteraves vinaigrette	Tarte aux fromages
		Rôti de dinde au jus	
		Pôelée danoise	
		Lentilles cuisinées	Pont l'Eveque AOC
		Plateau de fromages	Crème dessert caramel
VENDREDI	03-mars	Salade de Fruits frais	Gratin de pommes de terre, volaille et thym du chef
		Macédoine vinaigrette	
		Pavé de colin sauce oseille	
		Carottes persillées	Yaourt nature et sucre
		Polenta	Kiwi
		Purée de pommes des vergers du chef	
SAMEDI	04-mars	Roulade de volaille et cornichons	Salsifis à la volaille
		Ailes de raie sauce câpres	
		Blettes à l'ail	
		Farfalles	Saint Paulin
		Plateau de fromages	Banane
		Crème dessert chocolat	
DIMANCHE	05-mars	Museau vinaigrette	Cake seigle saumon épinard
		Paupiette de veau marengo	
		Haricots blancs coco à la tomate	Yaourt aux fruits
		Plateau de fromages	Poire du verger locale
		Paris Brest	