



		DEJEUNER	DINER	
LUNDI	20-févr	Velouté de carottes	Friand au fromage	
		Saucisse de Francfort		
		Purée de pommes de terre		
		Coulommiers		Fromage blanc nature et sucre
		Crème dessert vanille		Coupelle compote de pomme
MARDI GRAS	21-févr	Betteraves à la vinaigrette	Gratin de colin aux champignons du Chef	
		Sauté de veau marengo		
		Haricots beurre ciboulette		
		Cotentin		Faisselle et sucre
		Beignet Chocolat		Orange
MERCREDI	22-févr	Salade de pois chiche au cumin	Tarte aux poireaux	
		Sauté de poulet sauce dijonnaise		
		Haricots verts		
		Yaourt nature et sucre		Bleu
		Purée de pommes des Vergers (local) romarin du Chef		Clémentine
JEUDI	23-févr	Terrine de saumon	Tortis à la carbonara et emmental râpé	
		Boulettes de bœuf au jus		
		Carottes persillées		
		Cantal AOC		Fromage blanc nature et sucre
		Banane		Poire des Vergers (local)
VENDREDI	24-févr	Salade de lentilles	Cake emmental olive	
		Brandade de poisson du Chef		
		Salade verte		
		Brie		Fromage frais nature et sucre
		Purée de pommes des Vergers (local)-pruneaux du Chef		Crème dessert caramel
SAMEDI	25-févr	Salade de blé à la Parisienne	Crêpe au fromage	
		Hachis Parmentier		
		Salade verte		
		Bleu		Yaourt nature et miel
		Tarte à la noix de coco		Pommes des Vergers
DIMANCHE	26-févr	Mortadelle et cornichons	Steak de cabillaud sauce matelote et citron	
		Boulettes d'agneau sauce navarin		
		Carottes vichy		
		Fromage blanc nature et sucre		Pavé 1/2 sel
		Gateau Basque		Mousse au chocolat au lait