



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	27-févr	Salade Harmonie <small>(salade et chou rouge)</small>	Œufs sauce Piccalilli
		Tortellini ricotta et épinards	
		Fourme d'Ambert AOC	Fromage blanc nature et sucre
		Pomme des Vergers (local) au four à la cannelle	Crème dessert vanille
MARDI	28-févr	Carroussel de crudités <small>(carottes, céleri, concombre)</small>	Feuilleté au chèvre
		Poule au pot et ses Légumes	
		Yaourt nature et sucre	Tomme noire
		Tarte au flan	Liegeois café
MERCREDI	01-mars	Potage aux légumes	Tarte aux légumes
		Crêpinette de porc	
		Purée de pommes de terre	Fromage frais nature et sucre
		Pomme verger locale	Orange
JEUDI	02-mars	Betteraves vinaigrette	Tarte aux fromages
		Rôti de dinde au jus	
		Lentilles cuisinées	Pont l'Eveque AOC
		Fromage blanc nature et sucre	Crème dessert caramel
VENREDI	03-mars	Macédoine vinaigrette	Gratin de pomme de terre, volaille et thym du chef
		Pavé de colin sauce oseille	
		Polenta	Yaourt nature et sucre
		Emmental	Kiwi
SAMEDI	04-mars	Purée de pommes des vergers du chef	Salsifis à la volaille
		Roulade de volaille	
		Aile de raie aux câpres	Saint Paulin
		Farfalles	Banane
DIMANCHE	05-mars	Brie	Cake seigle saumon épinards
		Crème dessert chocolat	
		Museau vinaigrette	Yaourt aux fruits
		Paupiette de veau marengo	
Fourme d'Ambert AOC	Poire des Vergers locale		
Paris Brest			