











SEMAINE DU 26 FEV. AU 2 MARS

*Le chef et son équipe vous souhaitent
un bon appétit !*

Menu conseil selon plan alimentaire

Fruits et Légumes
Poissons, Viandes, Œufs
Féculents
Produits laitiers
Produits sucrés

LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Charcuteries	 Taboulé	 Salade Grecque	 Bouillon de bœuf et ses petits légumes	Betteraves rouges en vinaigrette
 Steak haché de veau Jus corsé	Couscous Merguez / poulet	Moussaka	 Volaille de Bresse en fricassée à la crème	 Filet de Colin pané et citron
Coquillettes Au beurre	Légumes à l'orientale		Pommes duchesse	 Brocolis « Juste vapeur »
Boursin	Bûche du pilât	Fromages	Faisselle (cervelle de canut)	Fromage
Yaourt vanille bourbon	Fruits	Dessert du jour	Brioche aux pralines roses (amandes)	Fruits de saison

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.