

SEMAINE DU 19 FEVRIER 2018 AU 25 FEVRIER 2018

MENU

LUNDI
19

COQUILLE SAINT-JACQUES
SAUTE DE VEAU MARENGO
TAGLIATELLES
EMMENTHAL
FRUIT DE SAISON



POTAGE DE LEGUMES
CHOU FLEUR A LA POLONAISE
KIRI CHEVRE
ABRICOTS A LA GELEE

MARDI
20

SALADE DE POIREAUX
SAUCISSE DE CAMPAGNE GRILLEE
PUREE DE POMMES DE TERRE
TOME DE SAVOIE
ILES FLOTTANTES



POTAGE AUX OIGNONS
CAROTTES SAUTEES
SAINT-MORËT
FRUIT DE SAISON

MERCREDI
21

SALADE DE PÂTES TRICOLORES
CUISSSE DE PINTADE A LA MOUTARDE
BROCOLIS
EDAM
POIRE CUITE



POTAGE DE COURGETTES
TARTE AU POTIRON
TARTARE
CREME DESSERT

JEUDI
22

SALADE VERTE / ŒUFS DURS
BOUCHEE A LA REINE
JULIENNE DE LEGUMES
SAINT MARCELLIN
SALADE DE FRUITS FRAIS



POTAGE DE CAROTTES
GRATIN DE CARDONS
BRIE
BISCUIT

VENDREDI
23

QUICHE LORRAINE MAISON
FILET DE CABILLAUD PANE
HARICOTS VERTS AU CITRON
CANTAL
TULIPE AUX FRUITS

POTAGE DE LEGUMES
POMME VAPEUR
TOME EN SALADE
MIRABELLES AU SIROP

SAMEDI
24

SALADE D'ENDIVES AU BLEU
SAUTE DE PORC
HARICOTS ROUGES
CANTADOU
LIEGEOIS



POTAGE DE LEGUMES VERTS
OMELETTE AUX FINES HERBES
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

DIMANCHE
25

CELERI SAUCE COCKTAIL
GIGOT D'AGNEAU A L'AIL
GRATIN DAUPHINOIS
FROMAGE
PÂTISSERIE



POTAGE DE POTIRON
SAUCISSON - BEURRE - CORNICHONS
FAISSELLE
ANANAS AU SIROP

