

Menus du 10 au 16 Février 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
D E J E U N E R	Betteraves à l'échalote ***	Chou blanc haché au miel ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Roulade de volaille aux olives ***	Céleri rémoulade ***	Salade verte ***	Croisillon au fromage ***
	Emincé de volaille sauce estragon ***	Pennes ***	Cuisse de poulet rôtie ***	Boulettes de veau sauce piquante ***	Filet de colin meunière et citron ***	Andouillette à la moutarde ***	Chili ***
	Riz créole ***	à la carbonara ***	Pommes de terre sautées ***	Flageolets au jus ***	Pâtes ***	Purée de pommes de terre ***	con carne ***
	Choux de Bruxelles ***	***	Haricots verts ***	Carottes persillées ***	Courgettes sautées ***	***	***
	Petit moulé nature ***	Vache qui rit ***	Brie ***	Yaourt ***	Carré de l'Est ***	Yaourt aromatisé ***	Tomme blanche ***
Mousse au chocolat ***	Smoothie ***	Fruit de saison ***	Chausson aux pommes ***	Compote de fruits ***	Fruit de saison ***	Paris Brest ***	
D I N E R	Salade verte ***	Potage Saint Germain ***	***	Potage cultivateur ***	Salade de riz ***	Potage Crécy ***	***
	Hachis ***	Beignets de calamars ***	Blé à la cantonnaise ***	Croque Monsieur ***	Polpetonne sauce tomate ***	Emincé de poulet sauce asiatique ***	Quenelles de brochet au fumet de poisson ***
	Parmentier ***	Ratatouille ***	(haricots rouges, champignons, petits pois, légumes) ***	Salade verte ***	Chou fleur persillé ***	Poêlée de légumes ***	Gratin d'épinards en branches ***
	Yaourt brassé aux fruits ***	Compote de pommes ***	Pavé demi sel ***	***	***	***	Rondelé ail et fines herbes ***
		Flan nappé caramel ***	Fruit de saison ***	Crème aux fruits confits ***	Liégeois vanille ***	Fruit de saison ***	



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale