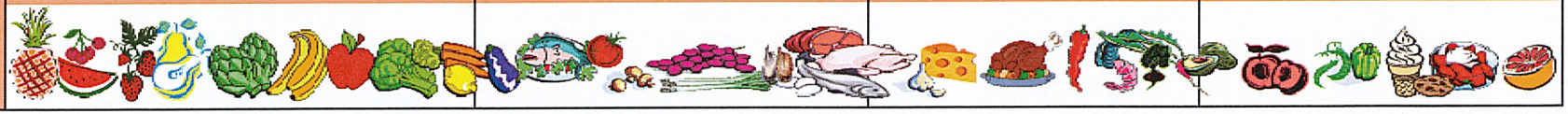
LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT DU 05 AU 11 FEVRIER 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	CAROTTES RAPEES	CELERI REMOULADE	SALADE DE BETTERAVES	SURIMI
PLAT PRINCIPAL	ROUGAIL A LA PROVENCALE	CROISSANT AU JAMBON	CREPES FOUREES	CROQUETTES POISSON
LÉGUME	POMMES SAUTEES	HARICOTS VERTS	LEGUMES VAPEUR	POIREAUX
FROMAGE	FROMAGE PORTION	PETIT SUISSE	FROMAGE COUPE	FROMAGE BLANC
DESSERT	SALADE DE FRUITS	GATEAU CHOCOLAT	COMPOTE	FRUIT



Le menu est sous réserve de modifications

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT DU 12 AU 18 fevrier 2024

MARDI GRAS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	TOMATES RONDELLES	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE THON	TABOULE
PLAT PRINCIPAL	HACHE BOLOGNAISE	STEACK EN SAUCE	VOLAILLE AUX OLIVES	COLIN BASILIC
LÉGUME	PATES	COURGETTES	BLE	FENOUIL
FROMAGE	FROMAGE PORTION	LAITAGE	FROMAGE COUPE	FROMAGE BLANC
DESSERT	COMPOTE	BUGNES	PECHE AU SIROP	MOUSSE CHOCOLAT



le menu est sous réserve de modifications