



## Semaine 1 Automne-Hiver



Repas	lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024	samedi 2 mars 2024	dimanche 3 mars 2024
Matin							viennoiserie
12h00	Terrine de campagne  Dos de colin  Choux  Saint paulin Clémentine	Sardine sur lit de salade  Caillette de viande à la tomate  Farfalle  Tomme blanche Kiwi	Salade d'endive aux œufs durs  Sauté de poulet  Frites  Camembert Poire cuite	Salade de laitue  Cassoulet  Haricot sec  Emmental Orange	Quiche lorraine  Filet de sole pané  Blettes sautées à l'ail et à la crème  Mimolette Banane	Salade de pois chiche  Paupiettes de Veau à la crème  Brocolis au jus  Pain de bleu Mousse au chocolat	Rillettes/cornichons  Cuisse de Lapin  Pommes de terre sautées  Comte Tarte au citron
Goûter		gouter maison		gouter maison			
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
18h45	Endives au jambon  Purée de pois cassés  Délice de camembert Mousse à la framboise	Fond d'Artichaut Fromager Farci  Petits Pois  Petit Moulé ail et fines herbes Crème renversée caramel	Omelette aux pommes de terre  Champignons Sautés  Samos Compote	Pâtes à la tomate et aux dés de jambon  Carottes Persillées  Kiri Salade de fruit	escalope de dinde viennoise  Haricots Verts  Carré Président Pomme au four	Gratin de Potiron, pommes de terre, Carottes et Mascarpone  Petit Moulé aux noix Petit nova sucré	Jambon blanc  Coquillettes au beurre  Fromage Cantal frais Liegeois à la vanille

**Les menus proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.**

Les fruits proposés sont des fruits de saison, ils peuvent varier en fonction des arrivages.

**Les allergènes présents dans les plats sont consultables sur demande.**



Nos fromages bio : Camembert, emmental, Saint-Nectaire, Brie, Gouda, Cantal