

# menus du mois

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

26-janv. Lundi	27-janv. Mardi VEGETARIEN	28-janv. Mercredi	29-janv. Jeudi	30-janv. Vendredi	2-févr. Lundi VEGETARIEN	3-févr. Mardi 0	4-févr. Mercredi	5-févr. Jeudi 0	6-févr. Vendredi
	Taboulé ☀							Salade de riz	Salade verte
Knack de volaille	Pané de blé		Blanquette de veau	<i>Brandade de poisson</i> ☀	CROUSTI FROMAGE	Sauté de boeuf aux olives		<i>Poisson pané et citron</i> Chou fleur et pommes de terre sauce mornay	Hachis parmentier
Purée de courges	Haricots verts ☀		Riz		Trio de légumes et riz ☀	Pommes vapeur			
Yaourt nature ☀	Petit suisse aromatisé ☀		Fromage ☀	Fromage ☀	Petit suisse ☀	Yaourt nature ☀			Petit suisse aromatisé ☀
Cookie			Compote ☀	Fruit frais ☀	Compote ☀	Fruit frais ☀		Flan vanille	
9-févr. Lundi VEGETARIEN	10-févr. Mardi	11-févr. Mercredi	12-févr. Jeudi	13-févr. Vendredi	16-févr. Lundi	17-févr. Mardi VEGETARIEN	18-févr. Mercredi	19-févr. Jeudi <b>BRETAGNE</b>	20-févr. Vendredi
Œuf dur ☀			Potage	Salade et oignons frits		Salade iceberg		Jambon braisé sauce au cidre*	
Pâtes ☀ fromagères et petits légumes	Emincé de poulet rôti		Cordon bleu	<i>Filet de poisson à la normande</i> ☀	Boulettes de boeuf ☀ sauce BBQ	Tajine de légumes et pois chiches		Poêlée bretonne	<i>Lasagnes au saumon</i> ☀
	Epinards hachés à la crème et pommes de terre		Petits pois	Spaghettis	Rösti de pommes de terre	Semoule ☀			
	Fromage ☀				Fromage ☀	Fromage blanc aromatisé ☀		Petit moulé	Fromage ☀
Fruit frais ☀	Eclair au chocolat		Fruit frais ☀		Fruit frais ☀			Crêpe au sucre ☀	Crème dessert chocolat
Traces potentielles d'allergènes dans les plats.									