










<p>lundi 4 février 2019</p> <p> Potage Frites de poulet - Ketchup Duo de carottes jaunes et oranges au jus de légumes Fromage frais fruité Brownie</p> 	<p>mardi 5 février 2019</p> <p>Œuf dur vinaigrette Beaufilet de hoky sauce Mornay Pilaf d'ébly au curry doux Pavé 1/2 sel Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 7 février 2019</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg Tortis à la bolognaise  Fromage blanc Poire au sirop sauce chocolat</p>	<p>vendredi 8 février 2019</p> <p>Jus de pamplemousse Steak haché Purée de céleri Le Vosgien Pâtisserie fraîche</p>
<p>lundi 11 février 2019</p> <p>Radis - Beurre Saucisse de Toulouse S/P: Saucisse de volaille Coquillettes à la tomate Fromage frais Moelleux au citron</p>	<p>mardi 12 février 2019</p> <p> Salade de maïs au thon Sauté de porc grand-mère S/P: Fish and chips sauce tartare Haricots verts ail et persil Camembert Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 14 février 2019</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Cœur de scarole Lasagne bolognaise Les Fripons Mousse au chocolat</p> 	<p>vendredi 15 février 2019</p> <p> Céleri rémoulade Cœur de colin sauce aurore Riz pilaf Petit Tourtain Compote pomme sabayon </p>
<p>lundi 18 février 2019</p> <p>Potage Burger de veau marengo Petits pois à la flamande Vache Picon Flan nappé caramel</p>	<p>mardi 19 février 2019</p> <p>Salade de tomates Escalope de poulet à l'italienne Boullgour Oval de Normandie Fruit de saison*</p> 	<p>jeudi 21 février 2019</p> <p>MENU LES PRODUITS LAITIERS</p> <p>Salade iceberg aux dés de gouda Palets à l'emmental Choux-fleurs à la crème Bulgy Tourteau fromager</p>	<p>vendredi 22 février 2019</p> <p> Carottes râpées fédala Jambon blanc S/P: Jambon de dinde Pommes sautées Brique de vache Crème dessert praliné</p>

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement