



Menu de Février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			1 Salade frisée à l'ail Raviolis aux champignons et à l'ail des Ours Liegeois aux fruits Biscuit	2 Haricots verts en vinaigrette Brandade de Morue Crêpes au chocolat
5 Carottes râpées au cumin Rosbeef Pommes de terre grenailles au four Yaourt nature	6 Endives au bleu Lapin à la forestière Polenta Compote/Biscuit	7 Pâté / Cornichons Soupe de pois cassés et saucisse de Toulouse Crème dessert	8 Saucisson brioché Gratin d'épinards Oeuf Dur Crème Ardéchoise	9 Macédoine de légumes Poisson à la Bordelaise Riz safrané Fromage Fruit
12 Salade Asiatique Crabe fargé Riz Cantonnais Tarte à la noix de coco	13 Velouté de butternut aux Marrons Endives au jambon Mousse au chocolat	14 Céleri rémoulade Paupiette de dinde sauce chasseur Pâtes au fromage Fruit	15 Salade surprise Poulet Gratin Daupinois Crème dessert	16 Hareng fumé et pommes de terre Poisson pané Carottes Vichy Pâtisserie
19 Betteraves et pommes Saucisses grillées Gratin de chou-fleur au parmesan Fruit	20 Entrée de saison Gardianne de Taureau Polenta Fruit	21 Pâté en croûte et cornichons Cuisse de Pintade Poêlée de légumes grillés Pâtisserie	22 Pamplemousse Boudin aux oignons Purée de pommes de terre Fromage Fruit	23 Poireaux vinaigrette Poisson sauce chorizo Riz pilaf Yaourt au fruit
26 Champignons à la Grecque Pâte à la Bolognaise Tarte aux pommes	27 Jambon à la Russe Gnocchi au Roquefort Compote/Biscuit	28 Saucisson beurre Omelette aux oignons Petits pois carottes Fromage blanc au coulis de fruit	29 Tacos et guacamole Chili con carne Riz blanc Crème dessert	

Lors d'éventuels problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés. Néanmoins, l'équilibre alimentaire sera respecté.