





Semaine du 2 février

au

6 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE	<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Sauté de porc à l'ancienne*</b> 		 <b>Raclette normande</b>	<b>Cordon bleu</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Torti</b>	<b>Haricots verts</b>			<b>Frites</b>
LAITAGE	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Petit moulé nature</b>		<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>	<b>Petit moulé nature</b>
DESSERT	<b>Crêpe fourrée au chocolat</b>	<b>Coupelle pomme</b>		 <b>Fruit</b> 	<b>Mousse au chocolat</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**

Semaine du 9 février

au 13 février

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	<b>Betteraves vinaigrette</b> 				<b>Terrine de campagne</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Coquillettes à la volaille et sauce tomate</b>  	 <b>Parmentier d'Edo</b>		 <b>Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)</b> 	<b>Cordon bleu de volaille</b>
ACCOMPAGNEMENT					<b>Légumes d'hiver</b>  
LAITAGE		<b>Camembert</b>		<b>Fromage bûchette</b>	
DESSERT	<b>Géligé chocolat</b>	<b>Fruit</b>		<b>Cocktail de fruits à la fleur d'oranger</b>  	<b>Coupelle pomme</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !