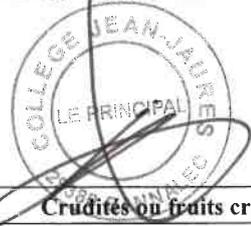


MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 6 février	Salade bistrot Steak haché sauce au poivre Bio Petits pois à la française Bio Laitage Bio Ile flottante	●● ●● ● ● ●●	Lasagnes océanes Salade verte Laitage Bio Crème dessert	●● ● ● ●●
Mardi 7 février	Velouté de saison Pâtes à la mexicaine Laitage Bio Mousse au chocolat	● ●● ● ●●	Chipolatas Lentilles / carottes Bio Laitage Bio Banane au miel	● ●● ● ●●
Mercredi 8 février	Salade du jour Poulet rôti et son jus Pommes de terre à la lyonnaise Laitage Bio Compote Bio	●● ● ● ● ●	Beignets de calamar Butternut rôti Bio Laitage Bio Glace	●● ● ● ●●
Jeudi 9 février	Salade d'endives bleu et noix Saucisse de Strasbourg sauce Barbecue Frites maison Laitage Bio Fruits Bio	●● ● ●● ● ●	Omelette aux fines herbes Gratin de légumes Laitage Bio Fruits	● ●● ● ●
Vendredi 10 février	Macédoine de légumes Poisson sauce armoricaine Poêlée de légumes de saison Laitage Bio Fruits	● ● ● ● ●	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas. Tous les plats sont cuisinés sur place.	

Le Principal
Jean-Luc JAMBOU



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

