

# MENU

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 20 FEVRIER 2012		<u>Duo de choux aux noix</u> – hors d'œuvre varié Noix de joue de porc confite – tajine de poulet aux poires et au miel – lentilles – courgettes braisées – petit suisse – salade verte – donys' chocolat - fruit	Salade de gésiers – jambon blanc Filet de poisson au beurre de Montpellier – riz Salade verte Reblochon - fruit
MARDI 21 FEVRIER 2012	Jus de fruits Café – lait – cacao - beurre Céréales - fruit Yaourt nature Nutella	<u>Carottes aux olives</u> – hors d'œuvre varié <u>Tranche de gigot d'agneau aux abricots</u> Poulet cocotte grand-mère – <u>flageolets</u> – champignons à l'ail – salade verte <u>Gouda</u> – samos <u>Pêche melba</u> - fruit	Crudités variées Blanquette de veau à l'ancienne Carottes braisées – salade verte Fromage blanc Roses des sables
MERCREDI 22 FEVRIER 2012	Jus de fruits Café - lait Cacao - beurre Céréales - fruit Fromage blanc Confiture	<u>Salade Syracuse</u> – hors d'œuvre varié <u>Filet de saumon en papillote</u> Moule marinière Pommes de terre vapeur – <u>Cœur de fenouil au beurre</u> Salade verte – yaourt - fruit	Crudités variées Capellini au jambon Salade verte Saint Paulin Poire belle hélène
JEUDI 23 FEVRIER 2012	Jus de fruits Café - lait Cacao - beurre Céréales - fruit Petits suisses Nutella	Hors d'œuvre varié – <u>champignons fraîcheur</u> – nuggets de poulet – rôti de bœuf – <u>semoule à la tomate</u> – brocolis à la mangue – salade verte <u>Bleu de Bresse</u> – Chavoux <u>Flan</u> - fruit	Salade de pâtes Sauté de bœuf- Gratin au maïs Salade verte Brebis crème fruit
VENDREDI 24 FEVRIER 2012	Jus de fruits Café - lait Cacao - beurre Céréales - fruit Petits suisses Nutella	Quiche lorraine – crudités variées Sauté de veau marengo Haricots verts Salade verte Fromage varié fruit	

L'Intendant,

  
J.L. DIBAR

La Provisseure,

  
D. PERTUS

Conforme au plan alimentaire visé  
Par la diététicienne