

Menu du 11 au 15 Février

	<i>lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Entrée</i>	<i>Betteraves cuites</i>	<i>Salade verte aux croutons</i>	<i>Radis rose, beurre</i>	<i>Chou-rouge aux pommes</i>	<i>Soupe de légumes</i>
<i>Plat Chaud</i>	<i>Emincé végétal, boulgour</i>	<i>Poulet, carottes</i>	<i>Gatin de chou-fleur ou galette sarazin à la volaille</i>	<i>Curry de potimarron, riz-lentilles</i>	<i>Filet de saumon pomme de terre</i>
<i>Végétarien</i>		<i>Soja</i>			<i>Œufs</i>
<i>Dessert</i>	<i>Fromage blanc à la cardamome</i>	<i>Crêpes pommes caramel</i>	<i>Yaourt de brebis aux fruits rouges</i>	<i>Fruits secs et chocolat</i>	<i>Clémentine</i>

L'élaboration des plats est réalisée sur place par l'équipe cuisine à partir de produits biologiques, frais et de saison.