


DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 12/02/18		Salade verte endives au bleu concombres émincé de dinde au curry ou colin au curry riz pilaf aubergines sautées Fromage - yaourt nature fruits frais yaourt bio	salade composée sauté de veau spaetzle Fromage îles flottantes
MARDI 13/02/18	Café - lait Chocolat Beurre Confiture Fromage	Salade verte charcuterie soupe au chou filet de maquereaux hachi parmentier Fromage - yaourt nature fruits frais compote de fruits petits gâteaux	Asperge couscous merguez boulettes de bœuf Fromage pana cotta à l'orange
MERCREDI 14/02/18	Café - lait Chocolat Beurre Confiture Fromage	Salade verte salade vosgienne pamplemousse lasagnes au saumon maison Fromage - yaourt nature fruits frais	Feuilleté au fromage steak sauce au poivre pommes de terre grenaille Fromage ananas frais

Salade d'œufs	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
	Café - lait Chocolat Beurre Confiture Fromage	Salade verte soupe à la courgette salade cocktail œufs mayonnaise normandin de veau ou cotelette de porc gratin dauphinois poêlée méridionale Fromage - yaourt nature fruits frais	Salade verte risotto à la bolognaise fromage tiramisu maison
VENDREDI 16/02/18	Café - lait Chocolat Beurre Confiture Fromage	Salade verte nems - samoussa Riz cantonais porc au caramel ou poisson laqué Fromage - yaourt nature mousse mangue maison	<i>Bon appétit</i>
SAMEDI 17/02/18		JOURNEE PORTES OUVERTES Assiette de crudités escalope de dinde sauce champ frites haricots verts Fromage - yaourt nature glace	

* Les menus proposés sont adaptés en fonction des régimes spéciaux et sont susceptibles de changement en raison des fluctuations des approvisionnements.

L'INTENDANT
Yannick WILLIGES
COMPTABLE



LE PROVISEUR
Didier SUAIRE