











**Menus du 20 février au 26 février**

Menus du 20 février au 26 février											prix 6€50/ repas					
	Entrée 1	QTE	Entrée 2	QTE	MENU 1	QTE	MENU 2	QTE	Dessert	QTE						
lundi-20 <i>allergènes</i>	salade de pâtes au jambon		poireaux sauce provençale		soupe + fromage		soupe + fromage		gaufres sucrées		chaque menu est livré avec :	potage entrée plat fromage et dessert				
					pointe de brie pané à la milanaise pâtes et brocolis		saumonette sauce moutarde piperade d légumes et purée									
mardi-21 <i>allergènes</i>	tomates mimosa		rollmops		soupe + fromage		soupe + fromage		pommes au four et crème pâtissière							
					escalope de dinde à la normande pdt au four et gratin de courgettes		blanquette de veau épeautre et légumes blanquette									
mercredi-22 <i>allergènes</i>	pâté en route		salade d'endives aux pommes		soupe + fromage		soupe + fromage		liégeois café							
					spaghettis et boulette de bœuf sauce tomate		cassoulet									
jeudi-23 <i>allergènes</i>	sardines au citron		salade comtoise (salade, jambon, gruyère)		soupe + fromage		soupe + fromage		tarte au flan							
					nuggets de poulet sauce moutarde et miel haricots plats et semoule		agneau façon méchoui flageolets et haricots plats									
vendredi-24 <i>allergènes</i>	carottes râpées		salade niçoise		soupe + fromage		soupe + fromage		fruit de saison							
					poisson du jour riz sauvage et épinards au chèvre		quiche chèvre ratatouille et salade verte									
samedi-25 <i>allergènes</i>	salade piémontaise		salade de blé		soupe + fromage		soupe + fromage		crème dessert maison							
					boudin blanc bardé gratin de salsifis et boulgour aux oignons		poulet à la basquaise légumes basquaise et boulgour aux oignons									
dimanche-26 <i>allergènes</i>	croisillon Dubarry		coquille de poisson		soupe + fromage		soupe + fromage		pâtisserie du chef							
					gratin de pâtes au jambon		bœuf thaï aux aromates navets glacées er pdt campagnarde									
											<b>Nom Prénom</b>					
											<b>Adresse</b>					
											<b>Ville</b>					
											<b>Signature</b>					

**Menus du 27 février au 5 mars**

Menus du 27 février au 5 mars											prix 6€50/ repas			
	Entrée 1	QTE	Entrée 2	QTE	MENU 1	QTE	MENU 2	QTE	Dessert	QTE				
lundi-27 <i>allergènes</i>	mortadelle et cornichons		carottes à l'ananas		<b>soupe + fromage</b> jambon braisé sauce brune carottes et pdt au four gratinée		<b>soupe + fromage</b> filet de lieu jaune petits pois et pâtes		fromage blanc et compote		chaque menu est livré avec :	potage entrée plat fromage et dessert		
mardi-28 <i>allergènes</i>	salade de tomates à l'aneth		salade verte au chèvre		<b>soupe + fromage</b> pâtes à la bolognaise		<b>soupe + fromage</b> escalope de dinde viennoise et pdt rissolées et julienne de légumes		crêpes sucrées					
mercredi-01 <i>allergènes</i>	crêpes au jambon		pamplemousse au sucre		<b>soupe + fromage</b> filet de colin pané gratin de chou fleur et pdt noisette		<b>soupe + fromage</b> sauté d'agneau aux pruneaux boulgour et ratatouille		tarte aux pommes					
jeudi-02 <i>allergènes</i>	tranche de museau vinaigrette		chou fleur mimosa		<b>soupe + fromage</b> quiche endive maroilles et salade verte		<b>soupe + fromage</b> blanc de poulet à l'indienne, endives au four et pdt vapeur		salade de fruits				Nom Prénom	
vendredi-03 <i>allergènes</i>	céleri rémoulade		haricots verts aux amandes		<b>soupe + fromage</b> langue de bœuf sauce blanche riz et poireaux à la crème		<b>soupe + fromage</b> poisson du jour riz et brocolis		fruit de saison				Adresse	
samedi-04 <i>allergènes</i>	œuf dur et mayonnaise		salade de riz aux câpres		<b>soupe + fromage</b> steak haché pizzaiolo ratatouille et pdt		<b>soupe + fromage</b> sauté de porc aux artichauts artichauts au vin rouge et quinoa		île flottante				Ville	
dimanche-05 <i>allergènes</i>	saumon fumé et toasts		taboulé à la tomate		<b>soupe + fromage</b> colombo de poulet pdt et légumes colombo		<b>soupe + fromage</b> pdt farcie chèvre et lardions et salade verte		pâtisserie du chef				Signature	

\*