



Semaine du 3 février au 7 février, le Chef vous propose



AROM'  
AGRUMES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Potage du chef</b> 	<b>Pâté de foie local</b> <b>Crudités BIO Vinaigrette</b>		<b>Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)</b>	<b>Salade de betterave, pamplemousse, surimi</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Feuilleté au chèvre</b>	<b>Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)</b>		<b>Haricots rouges façon fajitas (plat végétal)</b>	<b>Cœur de colin sauce citron vert</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Purée BIO / Carottes</b>	<b>Tarte aux poireaux</b> 		<b>Tortilla de blé (galette à garnir)</b>	<b>Endives braisées / Pommes vapeur</b>
LAITAGE	<b>Gouda à la coupe</b>	<b>Haricots verts / Pommes vapeur</b> 		<b>Petit moulé nature</b>	<b>Camembert BIO</b>
DESSERT	<b>Gélifié chocolat</b>	<b>Yaourt enseau aromatisé framboise ferme du vieux puits</b>		<b>Fruit BIO</b>	<b>Gâteau moelleux du chef au citron jaune</b>



Repas de substitution pour les régimes sans viande



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Préparation contenant au moins un ingrédient EGALIM

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

