



Semaine du 24 février au 28 février, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <u>Salade de  boulgour BIO</u>	Crêpe au fromage (entrée)		 <u>Terrine de campagne locale</u>	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>
PLAT PROTIDIQUE	 <u>Rôti de porc local à la diable</u>  <u>Poisson pané</u>	Beignets de calamars sauce tartare		 <u>Emincé de volaille à l'indienne</u>  <u>Coeur de colin sauce citron</u>	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	<u>Haricots verts BIO/Lentilles cuisinées</u> 	 <u>Pommes vapeur</u>		<u>Semoule/ Carottes</u>	<u>Coquillettes / Courgettes à la  tomate</u>
LAITAGE	 <u>Meule de Bray BIO</u> 	<u>Petit moulé nature</u>			Fromy
DESSERT	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	 <u>Purée de pommes BIO</u>		<u>Yaourt sucré (en seau)  Ferme de la Vieille Abbaye</u>	Fruit



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 !