



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 1er février au 3 février



Crêpe au fromage	Chou blanc, pomme et noix	Velouté de potiron et vache qui rit
Célerimientier de bœuf	Bœuf mode	Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces
Plat complet	Carottes au thym	Semoule
Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aromatisé
Fruit	<b>Chandeleur</b> Crêpe nature et confiture de fraise	Fruit

Du 6 au 10 février

Râpé de chou rouge	Potage cultivateur	Salade verte et croutons	Pâté mousse de foie et cornichon	Céleri rémoulade
Coquillettes à la carbonara	Escalope de dinde panée sauce barbecue	Lasagnes	Sauté de veau au curry	Duo de poisson sauce aux fines herbes
Plat complet	Purée Dubarry (Chou-fleur)	Plat complet	Riz	Légumes d'automne-hiver en gratin (carotte, salsifis et pommes de terre)
Emmental	Petit Moulé	Carré du Poitou	Fromage blanc sucré	Edam
Mousse chocolat au lait	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	 ***le pas pareilles*** Gâteau Tutti Frutti



Du 13 au 17 février  
Vacances

Macédoine mayonnaise	Potage J Darblay	Chou chinois vinaigrette moutarde et miel	Chou rouge et maïs vinaigrette	Taboulé
Emincé de dinde sauce kebab	Goulash de bœuf	Aiguillettes de poulet sauce curry	Tartiflette	Filet de hoki sauce Nantua
Semoule aux petits légumes	Riz	Ratatouille et pâtes	Plat complet	Duo de carottes
Cantafrais	Chanteneige	Saint Paulin	Yaourt sucré	Coulommiers
Fruit	Fruit	Eclair parfum chocolat	Crousti pomme vanille spéculoos (Pomme, vanille et brisure de spéculoos)	Fruit

Du 20 au 24 février  
Vacances

Chou blanc et raisin sec	Potage de légumes variés	Salade de céleri et pommes	Carottes à l'orange	Friand au fromage
Hachis parmentier	Poisson pané et citron	Sauté de bœuf sauce piquante	Poulet rôti	Pavé de colin sauce tomate
Plat complet	Epinards béchamel et Riz	Jardinière de légumes	Penne	Haricots verts et blé
Saint Nectaire	Camembert	Fromage blanc sucré	Petit cotentin	Yaourt nature sucré
Compote de poire	Fruit	Millefeuille	Crème dessert caramel	Fruit

Du 27 au 28 février

Céleri vinaigrette	Salade coleslaw	Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes		
Raviolis	Omelette	<p><b>BON APPETIT !</b></p>		
Plat complet	Purée de brocolis			
Saint Paulin	Pointe de brie			
Flan vanille nappé caramel	Doghnut			