## Au menu cette semaine - Déjeuner Déjeuner

LUNDI Fev

Carottes et chou rouge râpés

Rosette

**Tomate vinaigrette** 

Dos de colin d'Alaska meunière

Steak haché sauce tomate

Chou-fleur en gratin

Purée de pommes de terre

Mimolette

Montboissier

Yaourt aromatisé

Compote pommes bananes

Fromage blanc aux fruits

Corbeille de fruits Bio

MARDI F

Betterave à la vinaigrette

Salade pyrénéenne

feuille de chêne, tomme des Pyrénées, Saucisson à l'ail

Nuggets de poisson

Rôti de porc aux herbes

Chou vert braisé

Riz cantonais

riz, oignon, petit pois, jambon, œuf

Camembert

Fournols

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio

Liégeois au chocolat

Crêpe chocolat

MERCREDI

Pamplemousse

Salade de pommes de terre au curry

Salade verte au maïs

Omelette au fromage

Pavé du fromager à l'emmental

Carottes locales persillées

Pommes frites

Camembert

**Fournols** 

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits

Gaufre de liège chocolat

Corbeille de fruits Bio

JEUDI Fe

Salade de maïs

Brie

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio

Ananas au sirop

Rocher coco chocolat

VENDREDI

Salade verte au jambon et maïs Carottes râpées et sauce salade

Œufs durs mayonnaise

Sauté de bœuf aux carottes Beignet calamar

Coquillettes

à la romaine sauce aïoli

Epinards à la crème

Emmental

Fromage blanc

Tomme de Savoie au lait cru

Compote pommes fraises

Corbeille de fruits Bio

Gateau au yaourt et pomme









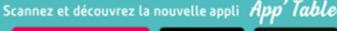






Ce menu est cuisiné par le chef Thierry Roudaut et son équipe





**(** 







**SAINT MARTIN** 



## Au menu cette semaine - Diner



LUNDI

Chou blanc vinaigrette

Salade verte au surimi

Assiette de salami

Cordon bleu

Pavé de colin à l'estragon

**Brocolis** 

Blé à la tomate

Emmental

Yaourt nature sucré

Fournols

Compote de pommes

Corbeille de fruits Bio Plat BIO

Mousse chocolat au lait

MARDI Fev

80

Iceberg à la vinaigrette d'agrumes Salade piémontaise sans jambon

Œufs durs mayonnaise

Filet de colin meunière et citron Spaghetti à la bolognaise

Courgettes à la persillade

Spaghetti

Tomme noire

Fromage blanc

Compote pommes abricots

Corbeille de fruits Bio

Plat BIO

Tarte aux pommes

MERCREDI

**Endives aux pommes** 

Salade du chef

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Taboulé

Sauté de dinde à la basquaise

Stick de poisson pané

Piperade

Carré de l'est

Yaourt nature sucré

Beignet pomme

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits Bio Plat BIO

JEUDI 10 Fev

Œufs durs mayonnaise

Salade verte à l'émmenttal

Gratin de la mer colin, vin, crème, champignon, moule,

Edam

Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Corbeille de fruits Bio

Fromage blanc au sirop de grenadine Grillé aux pommes

**VENDREDI** 



Ce menu est cuisiné par le chef Thierry Roudaut et son équipe













