



Semaine du 3 AU 7 FEVRIER 2025 , le chef vous propose :

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--|---|--|--|------------------------------------|
| SALADE DE MAIS BETTERAVES TABOULE | SALADE RIZ COLESLAW SALADE COMPOSEE | TERRINE CELERIS REMOULADE CONCOMBRE | SALADE D'ENDIVES MACEDOINE POMME DE TERRE CERVELAS | SALADE VERTE |
| PAUPIETTE DE VEAU QUENELLE SAUCE NANTUA | BOULETTE DE BŒUF CALAMAR A LA TOMATE | BLANQUETTE DE DINDE COLIN SAUCE BASILIC | SAUCISSON A L'AIL POISSON PANE | TARTIFLETTE |
| EPINARD EN BRANCHE EBLY | LEGUME COUSCOUS SEMOULE | GRATIN DE COURGE PUREE | BROCOLIS LENTILLES | |
| LAITAGES | LAITAGES | LAITAGES | LAITAGES | LAITAGES |
| FRUITS COMPOTE DONUTS | FRUITS COMPOTE CREPE AU SUCRE | FRUITS COMPOTE BISCUIT ROULE | FRUITS COMPOTE PANNA COTTA AU COULIS | FRUITS COMPOTE CREME VANILLE |
| Produit local | Le produit maison | La selection du chef <small>RECETTES DE Chef</small> | Produit Bio BIO | Produit frais |
| BUFFET D'ENTREES | BUFFET D'ENTREES | BUFFET D'ENTREES | BUFFET D'ENTREES | |
| LASAGNE | SPAGHETTIS CARBONARA | RACLETTE | POULET TEX MEX | |
| | | | POTATOES | |
| LAITAGES | LAITAGES | LAITAGES | LAITAGES | |
| DESSERTS | DESSERTS | DESSERTS | DESSERTS | |