



SEMAINE 7 / DU 12 AU 18 FEVRIER 2024

	MIDI	SOIR
Lundi 12	POTAGE FRENEUSE / SALADE DE POULPE AUX HERBES POTÉE AUVERGNATE EMBEURRÉE DE CHOU POMME VAPEUR CAFÉ LIÉGEOIS	VELOUTÉ CRÉCY FARFALE À LA PIÉMONTAISE OU SUGGESTION DU MOMENT POMME DE FÉCHY AU CHOCOLAT
Mardi 13	POTAGE MARAÎCHER / SALADE DE FOIE DE VOLAILLE FILET DE SANDRE MEUNIÈRE OU RÂBLE DE LAPIN EN PIPERADE RIZ BASMATI ET HARICOT PLAT VERRINE TUTTI FRUTTI	SOUPE À LA COURGE TARTE TATIN À LA PROVENÇALE SALADE FEUILLE DE CHÊNE OU POMME BOULANGÈRE ET CHIPO DE VEAU COMPOTE COING BANANE ABRICOT
Mercredi 14	CRÈME DUBARRY / SALADE DE COURGETTE ET FÊTA SALTIMBOCCA DE DINDE À LA SAUGE OU ANDOUILLETTE SNACKÉE À LA GRAINE DE MOUTARDE PENNE HUILE D'OLIVE ET CAROTTE JAUNE FLAN PATISSIER À LA VANILLE	POTAGE DE SAISON ŒUF COCOTTE GRAND-MÈRE OU SUGGESTION DU MOMENT MOELLEUX À L'AMANDE ET SON COULIS
Jeudi 15	SOUPE DE CÉLERI / SALADE D'ENDIVE AUX NOIX PALETTE DE BŒUF À LA DIABLE OU BROCHETTE DE POULET THYM CITRON POMME DE TERRE RISSOLÉE ET ÉTUVÉ DE POIREAU NAGE DE FRUITS EXOTIQUES À LA CITRONELLE	POTAGE CULTIVATEUR GALETTE DE SEMOULE GRATINÉE JUS DE VIANDE OU MACÉDOINE DE LÉGUMES ET MAGRET DE CANARD FUMÉ GÂTEAU GRAND-MÈRE AU CERISE
Vendredi 16	VELOUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY / SALADE D'AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE DOS DE MERLU AUX PETITS CROÛTONS OU TRANCHE DE PORC SAUCE CRÈME PARMESAN RIZ AUX HERBES ET TOMATE GRILLÉE VERRINE FACON CHEESE-CAKE SPÉCULOOS ET CAMEL	POTAGE CHOISY PISSALADIÈRE* (FOND DE TARTE) SALADE BATAVIA MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT
Samedi 17	CRÈME DE COURGETTE / SALADE MÊLÉE À L'HUILE DE NOISETTE SUPRÊME DE PINTADE RÔTI POMMES NOUVELLES SALSIFIS PERSILLÉ TRANCHE GLACÉE AUX FRUITS DE SAISON	POTAGE PRIMEUR CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON SALADE LOLO ANANAS AU BASILIC
Dimanche 18	SALADE CÉSAR POITRINE DE VEAU AU ROMARIN GÂTEAU DE POLENTA ÉPINARD À LA CRÈME BABA AU RHUM	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE DE POMME DE TERRE CERVELAS GRILLÉ CHARIOT DE DESSERTS