





Lundi 20 Février 2017	Mardi 21 Février 2017	Jeudi 23 Février 2017	Vendredi 24 Février 2017
<p>1/2 Pamplemousse Tortelloni tricolore à la viande sauce basilic</p> <p>Chanteneige Entremets</p>	<p>Salade du boucher  Aiguillette de poulet jus aux oignons Beignets de chou fleur* Joli pré double crème Fruit de saison*</p>	<p>MENU PRODUCTION LOCALE</p> <p>Carottes râpées aux olives maison Saucisse fumée au porc francilin  S/P Saucisse de volaille Purée Saint Germain maison Pointe de brie  Gaufre et chantilly</p>	<p>Crêpe au fromage Beaufilet de hoki sauce safrané aux amandes effilées Trio de légumes aux carottes jaunes Fromage frais fruité Pêche au sirop</p>
<p>Lundi 27 Février 2017</p>	<p>Mardi 28 Février 2017</p>	<p>Jeudi 02 Mars 2017</p>	<p>Vendredi 03 Mars 2017</p>
<p>Salade piémontaise  Cordon bleu et ketchup Haricots beurre tomate et basilic Fraidou Compote</p>	<p>Pizza Sauté de bœuf à la hongroise Petits pois et jeunes carottes Coulommiers Fruit de saison*</p>	<p>Radis beurre Cuisse de poulet rôtie au jus Epinards à la crème Fromage blanc Pâtisserie</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade saveur Lasagne aux deux saumons</p> <p>Brique de vache Mousse au chocolat</p>

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Produit nouveau