

# Menu

*Semaine du 06 au 12 février 2023*

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 06	Mâche vinaigrette aux amandes torréfiées Daube de bœuf Duo de panais et carottes Plateau de fromages Clémentines	Velouté de courge Filet de Hoki à la crème d'aneth Blé aux petits légumes Plateau de fromages Panna cotta aux fruits rouge
MARDI 07	Julienne de betteraves aux fines herbe Le traditionnel poulet rôti et son jus Gratin de macaroni Plateau de fromages Poire	Crème de céleri Omelette aux oignons rouge Navets glacés au jus corsé Plateau de fromages Compote de fruits de saison
MERCREDI 08	Salade verte à l'ail Choucroute  Fromage ou laitage Gâteau de riz	Potage crécy Quenelles façon Nantua Sur lit d'épinards Fromage ou laitage Salade de fruits frais
JEUDI 09	Chou rouge au vinaigre de cidre Boulette d'agneau à la menthe Semoule au jus Fromage ou laitage Liégeois au café	Velouté de navet au parmesan Boudin noir Gratin de potiron Fromage ou laitage Salade de Kiwi
VENDREDI 10	Salade de museau Dos de saumon Fondue de poireaux Fromage ou laitage Banane	Velouté de Cresson Blanquette de volaille Penne rigate Fromage ou laitage Yaourt aux fruits campagne de France
SAMEDI 11	Salade de pommes de terre Sauté de porc à la moutarde Salsifis sautés Fromage ou laitage Orange à la menthe	Soupe de légumes mouliné Crêpe complète Haricots verts sautés Fromage ou laitage Pruneaux au sirop
DIMANCHE 12	Salade de foies de volaille Rôti de veau crème estragon Pommes de terre grenaille  Fromage ou laitage Tarte chocolat	Soupe paysanne Tartine des Alpes (Reblochon, lardons, oignons) Sur pain bruschetta Salade verte Fromage ou laitage Compote de pommes

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements  
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**