

Déjeuner

Lundi 16/02	Mardi 17/02	Mercredi 18/02	Jeudi 19/02	Vendredi 20/02	Samedi	Dimanche
Entrée chaude Bol de salade CÉLERI , MOUTARDE, SULFITES Omelette au fromage maison LAIT (LACTOSE), OEUF Filet de colin meunière GLUTEN, POISSON Pommes vapeur Haricots verts Fromage LAIT (LACTOSE) Salade de fruits	Pomelos rose Comcombre Trio de salade Filet de poulet Pâtes bolognaises aux lentilles CÉLERI , GLUTEN Pates 1 Macaroni GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Julienne de légumes CÉLERI , LAIT (LACTOSE) Fromage frais LAIT (LACTOSE) Clémentine	Salade de pâtes au basilic CÉLERI , GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES Bol de salade CÉLERI , MOUTARDE, SULFITES Steak hâché Oeufs brouillés LAIT (LACTOSE), OEUF Purée Fromage blanc LAIT (LACTOSE) Kiwi	Chou aux fruits secs CÉLERI , FRUITS A COQUE, MOUTARDE, SULFITES Carottes râpées CÉLERI , MOUTARDE, OEUF, SULFITES Salade verte CÉLERI , MOUTARDE, SULFITES Sauté de bœuf provençale Filet de lieu aux herbes CÉLERI , POISSON, SULFITES Lentilles cuisinées CÉLERI , LAIT (LACTOSE) Duo de carottes à la crème CÉLERI , LAIT (LACTOSE) Laitage Fruit	Suggestion du chef Brocoli vinaigrette CÉLERI , MOUTARDE, SULFITES Bol de salade CÉLERI , MOUTARDE, SULFITES Sauté de dinde CÉLERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA Tortilla de pomme de terre et oignons CÉLERI , LAIT (LACTOSE), OEUF Riz aux petits légumes CÉLERI Laitage Pomme golden CÉLERI		

 Agriculture Biologique  Indication géographique protégée  Label Rouge

Dîner

Les menus des dîners seront définis quotidiennement