



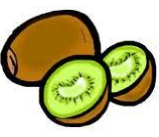



MENUS DU 17 AU 23 FEVRIER 2020 (2)

MIDI

LUNDI 17	<p>Betteraves rouges Paupiette de veau (VBF) Carottes Vichy Cantal Pomme</p>
MARDI 18	<p>(VBF) Tarte à la tomate Daube de bœuf Haricots blancs Fourme d'Ambert Orange</p>
MERCREDI 19	<p>Pamplemousse Saucisse de Couenne Choux de Bruxelles Saint Nectaire Choux à la crème</p>
JEUDI 20	<p>Rosette cornichons  Poulet rôti Frites Brie Salade d'orange au rhum</p>
VENDREDI 21	<p>Salade de lentilles Brandade de poisson  Carré d'Aurillac Cocktail tropical</p>
SAMEDI 22	<p>Carottes cuites en salade Langue de bœuf sauce Madère (VBF)  Pâtes Faisselle Banane</p>
DIMANCHE 23	<p>Salade d'endives au bleu Sauté de canard au poivre vert Gratin dauphinois Brique Charlotte aux fruits rouges </p>

MENUS DU 17 AU 23 FEVRIER 2020 (2)  
SOIR

<p>LUNDI 17</p>	 <p>Potage de légumes Quennelles à la romaine Camembert Pruneau au thé</p>
<p>MARDI 18</p>	<p>Potage de légumes Flan de courgettes Brique de vache Poire</p> 
<p>MERCREDI 19</p>	<p>Soupe à l'oignon + garnitures Purée de pommes de terre au Mont d'Or Buche de chèvre Ananas au sirop</p> 
<p>JEUDI 20</p>	<p>Potage de légumes Gratin de brocolis Tome grise Riz au lait</p> 
<p>VENDREDI 21</p>	<p>Velouté d'asperge Quiche lorraine Brique de vache Kiwi</p> 
<p>SAMEDI 22</p>	<p>Potage de légumes Tarte aux poireaux Emmental Crème dessert</p> 
<p>DIMANCHE 23</p>	<p>Potage de légumes Terrine de poisson St Nectaire Compote Pomme</p>

