



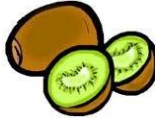




MENUS DU 03 AU 09 FEVRIER 2020 (5)  
MIDI

LUNDI 03	<p>Crêpe champignons Boulette de bœuf au jus (VBF) Petits pois Cantal Pruneau au thé</p>
MARDI 04	<p>Betteraves rouge cuites (VBF) Blanquette de veau Carottes Vichy Brie Poire</p>
MERCREDI 05	<p>Maquereaux Boudin aux pommes Purée de pommes de terre Bleu d' Auvergne Tarte Amantine</p>
JEUDI 06	<p> Terrine cornichons Rôti de dinde au jus Haricots verts maître d'hôtel Camembert Clémentine</p>
VENDREDI 07	<p>Salade de perles Moules Frites Fourme d' Ambert Pomme cuite</p>
SAMEDI 08	<p>Carottes cuites en salade Hachis Parmentier  Faisselle Banane</p>
DIMANCHE 09	<p>Salade de Mâche Mimosa Rôti de porc  Jardinière de légumes Carré d' Aurillac Baba au rhum</p>

MENUS DU 03 AU 09 FEVRIER 2020 (5)  
SOIR

LUNDI 03	Potage de légumes Pommes de terre sarrasson Camembert Mandarines
MARDI 04	 Potage de légumes Gratin de chou fleur Emmental Riz au lait
MERCREDI 05	Potage de pois chiches Riz aux petits légumes Saint Nectaire Kiwi 
JEUDI 06	 Potage de légumes Raviolis à la tomate Vache qui rit Flan aux œufs
VENDREDI 07	Soupe à l'oignon + garnitures Purée de courgettes Brique de chèvre Abricots au sirop
SAMEDI 08	 Potage de légumes Endives braisées Emmental Crème dessert
DIMANCHE 09	Potage de légumes Surimi mayonnaise St Nectaire Compote