












Semaine du 2 février

au

6 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Potage aux légumes	 Pâté de foie local		Salade verte	
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Sauté de porc à l'ancienne*	Nuggets de poisson / ketchup	Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)	 Cœur de colin crème de curry
ACCOMPAGNEMENT	 Torti	Haricots verts et pommes vapeur	Coquillettes		Blé
LAITAGE			Pâte à tartiner		Gouda à la coupe
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	  Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer	Gaufre nature	 Purée de Pomme	Crème dessert au chocolat BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	ETATS UNIS	VENDREDI
ENTREE			Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés mayonnaise)	Terrine de campagne locale
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes à la volaille et sauce tomate (plat complet)	Parmentier d'EDO (plat complet)	Cheeseburger	Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT			Pommes de terre quartier avec peau	Légumes d'hiver
LAITAGE	Emmental à la coupe	Petit suisse aromatisé		Fromage Buchette
DESSERT	Géligié chocolat	Fruit	Donut	Cocktail de fruits à la fleur d'oranger
				Purée de pomme BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !