



Semaine du 3 février

au

7 février , le Chef vous propose



AROM'
AGRUMES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	 Potage du chef	 Crudités BIO vinaigrette		 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaises (plat complet)		Nuggets de poulet	 Cœur de colin sauce citron vert
ACCOMPAGNEMENT	 Purée BIO	Haricots verts		Pommes vapeur	Blé
LAITAGE	Gouda à la coupe	Petit moulé nature		Petit moulé nature	 Camembert BIO
DESSERT	Yaourt aromatisé	Coupelle pommes		 Fruit BIO	 Gâteau moelleux du chef au citron jaune



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 24 février au 28 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	BELGIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de semoule, carottes, maïs	Potage à la tomate		 Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)	Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc local* à la diable	Beignets de calamars sauce tartare		 Emincé de volaille à l'indienne	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts BIO	 Pommes vapeur		Semoule	coquillettes
LAITAGE	Edam à la coupe	Petit suisse aromatisé		Petit suisse aromatisé	Camembert
DESSERT	Flan nappé caramel	 Purée de pommes BIO		Madeleine	Donut



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !