



















# MENU



Semaine du 10 au 14 février 2020

	<b>LUNDI</b> <b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>ENTREE</b>	Betteraves vinaigrette  ou taboulé ou endives, noix, emmental 	Salade piémontaise  ou mousse de canard  ou salade d'automne	Salade Eve  ou Salade mélange coloré  ou radis noir	Laitue garnie 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Lasagnes végétarienne 	Bœuf au cidre ** ou rôti de porc **	Paupiette de veau ou filet de hadock ou filet de colin	Steack haché sauce poivre vert
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Salade verte	Petits pois et étuvée de carottes 	Riz et potimarron rôti	Pommes sautées et haricots verts
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Fromage ou yaourt 	Fromage ou yaourt 	Fromage ou yaourt 	Fromage ou yaourt 
<b>DESSERT</b>	Cocktail de fruits Fruit de saison	Crêpe au sucre  ou Crêpe au chocolat Fruit de saison	Muffins  ou caramel short cake ou cheesecake Fruit de saison	Dessert lacté  Fruit de saison

**\*\* Viande fraîche : origine France (Nord Cotentin)**



Plat fait maison



Aliments achetés localement



Aliments issus de l'Agriculture Biologique

La Principale,  
C. CHOQUET.

L'Adjointe Gestionnaire,  
C. LEDOLLEY

L'Infirmière,  
K. KERSALE.

Les menus sont sujets à des modifications en cas de difficultés et d'imprévus dans l'approvisionnement.  
Veuillez nous en excuser. Merci.