



Mois de Février

			JEUDI 1er	 VENDREDI 2
ENTREE PLAT PRINCIPAL ACCOMPAGNEMENT DESSERT			Potage du Jardinier Saucisse de Toulouse PdT/Lentilles cuisinées Glace	Chou-fleur mimosa Colin d'Alaska aux petits légumes Riz au parfum de garrigue Crêpe nature sucrée
	LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	 VENDREDI 9
ENTREE PLAT PRINCIPAL ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Crème Dubarry Aiguillettes de Volaille sauce crème Jardinière de Légumes Mousse chocolat au lait	Macédoine vinaigrette Boulettes de Bœuf sauce pizzaiolo Tagliatelles Corbeille de Fruits	Velouté de Tomates Paupiette de Veau sauce paprika P.Vapeur/Haricots Verts Biscuit fourré abricot	Salade de carottes râpées à la pomme verte Timbale de poisson Boulgour Pilaf Corbeille de Fruits
	LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	 VENDREDI 16
ENTREE PLAT PRINCIPAL ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Potage bouquet de légumes Jambon blanc de Paris Tortis Epinards tomates Petit suisse au fruits	Terrine de campagne Haut de Cuisse de Poulet Semoule et légumes de Couscous Corbeille de Fruits	Velouté d'Asperges Steak Haché au poivre P. de Terre Petit Pois à la française Plumetis vanille	Concombres mayonnaise Filet de Poisson pané Pommes Rissolées Corbeille de Fruits
	LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	 VENDREDI 23
ENTREE PLAT PRINCIPAL ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Velouté de Carottes Raviolis de Bœuf gratinés Eclair au Café	Œufs durs Rôti de Porc sauce charcutière PdeT/Haricots Blancs Corbeille de Fruits	Potage de Courgettes Cordon Bleu ketchup Frites Compose Pomme Fraise	Feuilleté au Fromage Filet de Panga PdeT / Poelée de julienne de légumes Corbeille de Fruits

TOUTE L'EQUIPE DU RESTAURANT VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT