



A table



6

DEJEUNER

6	LUNDI 2-févr.	MARDI 3-févr.	MERCREDI 4-févr.	JEUDI 5-févr.	VENDREDI 6-févr.	SAMEDI 7-févr.	DIMANCHE 8-févr.
Entrée	Sardines	Velouté de petits pois	Pâté de campagne	Concombre	Taboulé	Salade russe	Avocat
Plat	Sot l'y laisse au curry ^{1, 2}	Roti de bœuf sce tomate	Poulet rôti ^{1, 2}	Rôti de porc	Blanquette de poisson	Tripes	Bœuf Bourguignon ^{1, 2, 3}
Garniture	torti -	- Carottes vichy	pdt rissolées -	Poêlée de légumes -	Riz 0	PDT Vapeur -	Poêlée Méridionale 0
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Banane ³	creme dessert vanille	Fromage blanc aux fruits	Yaourt Fermier ²	Orange ³	Compote de pommes	Tarte citron Meringuée

DINER

Entrée	Velouté de carottes ^{1, 2, 3}	Potage de légumes ^{1, 2, 3}	Potage vermicelle ^{1, 3}	Tapioca au lait ¹	Velouté de Brocolis	Potage de légumes ^{1, 2, 3}	Soupe à l'oignon ^{1, 3}
Plat	Gratin	Croque monsieur façon pain perdu ¹	Omelette au beurre ¹	Moussaka gratinée ^{1, 3}	Saucisse fumée ^{1, 2, 3}	Tarte au fromage ¹	Jambon au Porto ¹
Garniture	Aux petits légumes ^{1, 3} -	- Batavia ¹	- Choux fleurs à l'ail ^{1, 2}	Salade 0	Lentilles au jus ^{1, 2, 3} -	- Feuille de chêne ¹	- Pâtes
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Semoule au lait ¹	Compote pomme fraise ^{2, 3}	Clémentine ³	Entremet pistache ¹	Mousse de fruits	Poire	Petit S. fruité

"Viande bovine,née,élevée et abattue en France" et "Viandes procines, ovine et volaille élevées et abattues et France"

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)

LEGENDES : ¹ = "Faits Maison" ; ² = "Produits bio/locaux/Labellisé" ; ³ = Produits de saison