









lun 13 févr	mar 14 févr	mer 15 févr	jeu 16 févr	ven 17 févr
Pommes de terre au surimi	Pâtes au thon	 Carottes râpées	Poisson blanc à la parisienne sur lit de salade	 Chou blanc vinaigrette
Tarte à l'ancienne (Poulet - Légumes d'Antan) <i>(salade verte)</i>	Goulash de bœuf	Sauté de lapin à la graine de moutarde	Paupiette de veau au bleu	Crumble de lieu sur lit de poireaux
<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
 choucroute <i>(plat complet)</i>	Beignets de calamars quartier citron	Saucisse de volaille	Quiche lorraine <i>(salade verte)</i>	Médaille de volaille sauce normande
	Printanière de légumes	Lentilles	Haricots verts	Pommes vapeur
Fondu président	Chantailou	Fromage bio	Croc'Lait	 Edam
Pomme 	Compote Pomme Banane	Yaourt nature sucré	 Fruit	Flan pâtissier Maison 

lun 20 févr	mar 21 févr	mer 22 févr	jeu 23 févr	ven 24 févr
Betteraves vinaigrette	Champignons ravigote	Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes niçoise	 Céleri rémoulade
 Fish burger	Nuggets de poulet	Calamars à l'armoricaine	Rôti de dinde à la crème de poireaux	Bouillabesse de Cabillaud
<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
Palette de porc à la diable	Dos de colin à la crème de poivrons	Sauté de volaille charcutière	Civet de joue de bœuf	Pizza <i>(salade verte)</i>
Potatoes	Ratatouille	Riz	Petits pois	Rousties de légumes
Rondelé nature	Vache picon	 Carré de Ligueil	Cantadou	 Cantal
Fruit 	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat	Eclair café	Compote

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRÉPARATION DE FACON  
TRADITIONNELLE ET DESSERTS  
MAISON**

 **NOUVEAUTÉS**

 **CRUDITÉS DE SAISON**

 **FROMAGES A LA  
COUPE**

**PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE**

**Cuisine évolutive**  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

**Convivio**  
RESTAURATION ALIMENTAIRE & RESPONSABLE