



**MENU du lundi 12 février au vendredi 16 février 2018**

<b>Lundi 12 février</b>	<p>Carottes mimosa          Salade niçoise          Sardine / citron          Salade verte aux noix          Omelette          Gratin de choux fleur          Brie à la coupe          Gaufre à la confiture ou <b>fruit*</b></p>
<b>Mardi 13 février</b>	<p>Soupe tomate vermicelles          Betteraves aux pommes          Asperges à la vinaigrette          Salade verte aux dés d'emmental          Emincé de poulet miel / citron          Nouilles au soja          Yaourt à boire          Salade de fruits maison ou <b>Poire*</b></p>
<b>Jeudi 15 février</b>	<p>Céleri rémoulade          Radis / beurre          Salade de tomates          Salade verte / thon          Salade verte          Steak haché          Printanière de légumes          Carré frais          Riz au lait ou <b>Fruit*</b></p>
<b>Vendredi 16 février</b>	<p>Fond d'artichaut / mais          Roulé de macédoine          Avocat au crabe          Salade verte / croutons          Pavé de poisson          Rösti / Courgettes sautées          Petit nova          Bâtonnet glacé au chocolat ou <b>Fruit *</b></p>

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas.

La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.

Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.

Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

**Le Principal,**

**L'Adjointe Gestionnaire,**

**L'Infirmière**

G.BECQUET

M.A TRANO

V.CORSAND

