

## Semaine du 10 février au 16 février 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 10.2.	Crème aux fines herbes Saucisse à rôtir de porc Sauce lyonnaise Pommes de terre mousseline Haricots verts fins étuvés Compote de pommes	Crème aux fines herbes Effiloché de pois et pommes de terre gratinés Salade de betteraves rouges cuites Compote de pommes
Mardi 11.2.	Potage Freneuse Haut de cuisse de poulet Sauce au porto Riz pilaf Salade feuille de chêne Compote cocktail de fruits	Potage Freneuse Wok de céréales, légumes et riz Salade feuille de chêne Compote cocktail de fruits
Mercredi 12.2.	Crème d'avoine Sauté de veau Marengo Rösti Gratin de chou-fleur Salade de fruits exotiques	Crème d'avoine Emincé de quorn aux échalotes confites Rösti Gratin de chou-fleur Salade de fruits exotiques
Jeudi 13.2.	Crème de pois jaunes Lasagne maison au boeuf Salade verte Compote de pruneaux	Potage purée de légumes Oeufs pochés Sauce au pesto rouge Tagliatelle Salade verte Compote de pruneaux
Vendredi 14.2.	Soupe aux choux Filet de cabillaud poché Beurre nantais Pommes de terre nature Poireaux à l'étuvée Salade d'ananas en dés	Soupe aux choux Curry de pois chiches aux légumes et patates douces Riz basmati Salade d'ananas en dés
Samedi 15.2.	Crème de tomate Emincé de poulet aux bolets Orgetto à la ciboulette Carottes Vichy Yoghourt fraise	Crème de tomate Brochette de tofu au sésame Sauce au miel et citron Orgetto à la ciboulette Carottes Vichy Yoghourt fraise
Dimanche 16.2.	Crème de céleri-pomme Sauté de boeuf aux oignons rouges Gratin dauphinois Salade batavia Tourte de Linz	Crème de céleri-pomme Clafoutis de chèvre aux PDT, courgettes et roquette Salade batavia Tourte de Linz

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

**Le repas est à consommer le jour de livraison.**

**Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.**