



## Menu du 11 au 17 février 2019

Validation diététicienne  
le 22/01/2019

<i><b>MIDI - 12H00</b></i>	<i><b>JOUR</b></i>	<i><b>SOIR - 18H15</b></i>
Potage ou Asperges vinaigrette Boudin aux pommes Purée de pomme de terre Fromage Fruit de saison	<b>LUNDI 11</b> <i>N.D. de Lourdes</i>	Potage Bouchée de la mer aux petits légumes Yaourt au lait bio Semoule au lait
Nems de crevettes et salade Curry de poulet au lait de coco Poêlée de nouilles chinoise Beignets à l'ananas	<b>MARDI 12</b> <i>Saint Félix</i> <i>Repas à thème " la Chine"</i>	Soupe à l'oignon Tomates farcies Salade verte Fromage blanc aux fruits Maïzena au lait
Potage ou Riz niçois Blanquette de veau Gratin de chou fleur Crème brûlée	<b>MERCREDI 13</b> <i>Sainte Béatrice</i>	Potage Quiche lorraine Salade verte Entremets / Biscuits Semoule au lait
Potage ou Carottes râpées Civet de lapin Pommes vapeurs Fromage Compote	<b>JEUDI 14</b> <i>Saint Valentin</i>	Potage Rôti de bœuf Haricots verts Yaourt / Fruit de saison Maïzena au lait
Potage ou Pâté Hénaff Paëlla de la mer  Blanc manger au coulis de fruit rouge	<b> VENDREDI 15</b> <i>Saint Claude</i>	Potage Galette au beurre et au lait ribot Cocktail de fruits Semoule au lait
Potage ou Betteraves vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage Fruit de saison	<b>SAMEDI 16</b> <i>Sainte Julienne</i>	Potage Flan de légumes Fromage Petit suisses Maïzena au lait
<i><b>Apéritif</b></i> Salade terre et mer Filet mignon de porc Gratin de légumes Salade / Fromage Pâtisserie	<b>DIMANCHE 17</b> <i>Saint Alexis</i>	Potage Salade Marco Polo  Viennois vanille  Semoule au lait

**« Si vous présentez une allergie alimentaire, merci de prévenir l'équipe de cuisine »**