

MENUS DU SOIR – FÉVRIER 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 5 au 9 Février 2018	Soupe de potiron gratinée Lentilles au jambon Clémentines Pain aux figues	Omelette aux fines herbes Pousse d'épinards aux pignons et huile d'olive Riz au lait Pain aux céréales	Mache aux noix Purée de céleri rave Edam Compote Pain de seigle	Radis Pommes de terre boulangère Fromage Pain de campagne	Velouté de légumes Bruchetta à la tomate confite et olives Crème vanille
Semaine 12 au 16 février 2018	Emincé de volaille à crème de coco Butternut grillé Pudding aux raisons secs	Avocat aux crevettes Quinoa à la tomate Yaourt au miel Pain de campagne	Endives roulées au jambon Kiwi Pain au maïs	Sauté de carottes et champignons Fromage de brebis Pomme cuite à la confiture de cerise Pain aux céréales	Quiche aux poireaux Salade verte Compote
Semaine 19 au 23 Février 2018	Potage de légumes Haricots rouges et riz sauvage façon chili Poire	Salade d'endives et pommes de terre au bleu et jambon Tarte aux pommes	Potage de pois cassés Poêlée de légumes Ile flottante Pain de campagne	Purées bicolores gratinées (carottes et chou fleur) Yaourt Salade de fruits Pain de seigle	Cake potimarron et patate douce au cumin Salade de mache Flan au caramel
Semaine 26 février au 02 mars 2018	Œufs cocotte Haricots verts persillés Clafoutis aux fruits Pain de maïs	Potage Sardines au citron Fromage de chèvre Aumônière de pomme à la cannelle Pain aux céréales	Brocoli mimosa Polenta aux champignons Fromage blanc au coulis de fruits rouges Pain de campagne	Potage de légumes Gratin dauphinois Compote Pain de campagne	Pizza aux légumes du soleil Glace vanille