

## Menu du 4 au 8 février 2019

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>Lundi</b>    | Salade verte aux croûtons / Crêpe au fromage / Avocat mayonnaise<br>*****<br>Escalope de dinde à la crème / Filet de poisson sauce poireau<br>*****<br>Mousse chou-fleur marbrée de carottes / Flageolets au jus<br>*****<br>Laitage Bio<br>*****<br>Crêpe et pâte à tartiner noisettes                 |
| <b>Mardi</b>    | Salade verte & mimolette / Pâté en croûte / Salade océane<br>*****<br>Bœuf sauté Gardanne / Cuisse de canette braisée<br>*****<br>Tortis bio au fromage<br>*****<br>Petit suisse nature<br>*****<br>Corbeille de fruits bio   |
| <b>Jeudi</b>    | Salade verte au surimi / Betteraves rouges vinaigrette / Velouté aux champignons<br>*****<br>Potée auvergnate / Filet de poisson crumble<br>*****<br>Lentilles bio au caramel<br>*****<br>Laitage Bio<br>*****<br>Corbeille de fruits / Poire au chocolat   |
| <b>Vendredi</b> | Salade verte aux noix de Grenoble / Endives & emmental / Chou Rouge basse cour<br>*****<br>Omelette bio forestière / Haut de cuisse de poulet grand-mère<br>*****<br>Haricots verts au beurre / Purée de patate douce<br>*****<br>Laitage bio<br>*****<br>Corbeille de fruits / Compote pomme coing bio |



***Bon appétit !!!***

**Sous réserve de modifications**