



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...



lundi 1 février	mardi 2 février	mercredi 3 février	jeudi 4 février	vendredi 5 février
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>		<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>
<b>RILLETES DE POISSON</b>	<b>CELERI RAVE GOUDA ET NOIX</b>		<b>PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</b>	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>
<b>Plat</b>	<b>Plat</b>		<b>Plat</b>	<b>Plat</b>
<b>HACHIS PARMENTIER</b>	<b>SAUTE DE POULET AU THYM ET CITRON</b>		<b>HACHE DE VEAU SAUCE CHASSEUR</b>	<b>TARTIFLETTE VEGETARIENNE</b>
<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>		<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>
<b>SALADE VERTE</b>	<b>HARICOTS VERTS A L'AIL</b>		<b>HARICOTS BLANCS MIJOTES</b>	<b>SALADE VERTE</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Produit laitier</b>		<b>Produit laitier</b>	<b>Produit laitier</b>
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>		<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>
<b>BANANE</b>	<b>YAOURT</b>		<b>FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL</b>	<b>POMME</b>



LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES, MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION