







LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

Du 3 au 7 Février

Salade coleslaw	Salade croquante de pommes et oranges 	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise 
Beignets de calamar	Bifteck haché Charolais sauce paprika persil 	Boulettes de mouton sauce aux olives	Pâtes, tomate de ratatouille 
Penne rigate	Purée de betteraves	Haricots verts	et lentilles corail
Petit fromage frais nature	Yaourt nature	Fraidou	Yaourt nature
Flan à la vanille	Poire	Crêpe sucrée	Pomme

Du 10 au 14 Février

Taboulé de sarrasin, orge, millet et raisins secs	Salade de betteraves	<b>** Menu saveurs de montagne **</b>	Carottes râpées
Sauté de bœuf sauce piquante	Chili sin carne et riz 	Soupe montagnarde	Poisson pané 
Lentilles	Petit fromage frais nature	Rôti de dinde sauce fromage à tartiflette Farfallines	Poêlée texane
Fromage blanc	Cake poire chocolat 	Tomme grise	Gouda
Pomme		Compote de pommes et cassis	Yaourt aromatisé

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



Charolais



Préparé en cuisine



Local



Pêche durable



## BON APPETIT !