



RESTAURANT

MENU DU 06 février

LUNDI 06 février

Pommes de terre Normandes aux lardons ou salade verte aux gésiers et croutons ou potage
Filet de Hoki sauce poireau ou Pot au feu
Haricots verts ou haricots beurre ou légumes pot au feu
Tarte coco ou compote pomme pruneau ou fruits

**LA JARDINIÈRE SERA
EXCEPTIONNELLEMENT
FERMÉE DU
MARDI 7 FEVRIER 2023
AU
VENDREDI 10 FEVRIER
INCLUS**





RESTAURANT

MENU DU 13 au 17 février

LUNDI 13 février

Tarte au fromage ou salade rustique au chou bio ou potage
Rôti de veau ou Petit salé
Courgettes bio aux pommes de terre et à la crème ou flageolets
Tapioca au lait ou purée de pommes poires ou fruits

MARDI 14 février

Pomelo bio ou salade frisée aux lardons et croutons ou potage
Boulettes de bœuf sauce tomate ou ficelle Picarde
Pommes vapeur cube aux oignons ou poêlée villageoise
Mousse au café ou yaourt ou fruits

MERCREDI 15 février

Coquillettes à la mexicaine ou salade Bretonne ou potage
Filet de colin sauce Dieppoise ou poule au pot
Duo de brocolis et carottes bio ou riz au gras
Yaourt gourmand à la rhubarbe ou fruits ou yaourts

JEUDI 16 février

Salade mêlée bio aux chèvre ou salade betteraves au maïs ou potage
Bœuf Bourguignon ou choucroute
Purée Dubarry
Mille-feuille ou yaourts vanille ou fruits

VENDREDI 13 janvier

Taboulé ou salade verte aux agrumes ou potage
Cordon bleu ou pâtes aux fruits de mer
Epinards bio Béchamel
Ile flottante ou clafouti aux griottes

**Ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 13H30 SANS RESERVATION
Commandes à emporter au 06 34 45 25 06 avant 10H45**



RESTAURANT

MENU DU 20 au 24 février

LUNDI 20 février

Salade chiffonnade œuf mimosa ou lentilles bio en salade ou potage
Tartiflette lardon fromage ou cabillaud
Fondue de poireaux
Compote pommes abricot ou Fruits ou Yaourts

MARDI 21 février

Pomelo bio ou Salade de boulgour au surimi ou potage
Pot au feu sauce tomate ou potée au chou
Pommes galettes
Paris Brest ou Merveilles

MERCREDI 22 février

Salade de riz poivron fromage ou asperges vinaigrette ou potage
Omelette au fromage ou caille rôtie au cognac
Piperade ou blé aux poivrons
Liégeois au café ou fruits ou yaourt

JEUDI 23 février

Rosette ou salade orientale ou potage
Paupiette de veau ou curry de dinde
Petits pois carotte oignons bio ou Riz basmati
Crème caramel ou chou au caramel ou Fruits

Vendredi 24 février

Salade hivernale au chou bio ou salade Napolitaine ou potage
Pavé de colin sauce bonne femme ou escalope de dinde
Boulgour pilaf ou salsifis poulette
Brunoise de fruits ou yaourt ou fruits

Ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 13H30 SANS RESERVATION
Commandes à emporter au 06 34 45 25 06 avant 10H45



**LA
JARDINIÈRE**
RESTAURANT

MENU DU 27 février au 3 mars

LUNDI 27 février

Salade Coleslaw ou champignons à la grecque ou potage
Sauté de poulet aigre douce ou raviolis frais sauce tomate
Haricots beurre ou salade verte
Framboisier à la vanille de Madagascar ou fromage blanc bio au miel

MARDI 28 février

Haricots blancs vinaigrette ou entrée du jour ou potage
Axa de veau ou steaks hachés
Carottes bio Vichy ou frites
Tarte au chocolat ou fruits ou Yaourts

MERCREDI 1^{er} mars

Avocat vinaigrette ou assiette charcutière ou potage
Pot au feu sauce tomate ou filet de truite beurre citron
Beignets de chou-fleur ou riz pilaf
Marmelade pomme cannelle ou fruits ou yaourt

JEUDI 2 mars

Salade bio à la mimolette ou salade de pâtes safranées ou potage
Chipolatas ou fricassée de dinde au pain d'épices
Lentilles bio ou Haricots verts bio
Crème café ou fruits ou yaourt

Vendredi 3 mars

Betterave rouge bio aux framboises ou Pani fromage ou potage
Parmentier de saumon ou poireau jambon
Tartelette au chocolat ou yaourt ou Fruits

**Ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 13H30 SANS RESERVATION
Commandes à emporter au 06 34 45 25 06 avant 10H45**