

# MENU

Sauvages Restauration

Lundi  
1er  
Février

Mardi  
2  
Février

Mercredi  
3  
Février

Jeudi  
4  
Février

Vendredi  
5  
Février

D  
E  
J  
E  
F  
N  
E  
R

Salade Verte ou Salade Garnie

	Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Mercredi 3 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
ENTREES	Tomates aux Herbes	*Salade Carotte et Pamplemousse	Terrine de Campagne	Chou Rouge au Cumin	Salade Mixte
	Cœurs de Palmier	Endives aux Pommes	Salade	Salade Mélangée	Haricots à l'Échalote
	Salade de Mâche	Batavia à l'Avocat		Champignons à la Grecque	Duo Mais et Poivrons
PLATS	Steak Haché	palette à la diable	Cuisse de Poulet Rôti	jambon grill	Rôti de Dinde
	Rôti de Veau Braisé	Poisson à la Dieppoise	aux Herbes de Provence	moule mariniere	Saumonette à l'Aneth
GARNIS	Riz aux Petits Légumes	purée	Semoule	Frites	Macaronis
	Choux de Bruxelles	Fenouils Braisés		Côtes de Blettes	Carottes Vichy
FROMAGE	Yaourt Nature ou Fromage				
DESSERTS	Fruit au choix - Yaourt Aromatisé				
	Poire au Coulis	Crêpe au Sucre	beignet	mousse chocolat	Cake au Citron
	Entremet Praliné	Oreillons Abricots		Fromage Blc Framboise	Compote Ananas
ENTREES					
	Salade Verte	Batavia Surimi	Salade Mixte	Betteraves Rouges	
PLATS	omelette	Lasagnes	Jambon Braisé	Pizza "Maison"	
	Courgettes		Printanière de Légumes		
GARNIS					
FROMAGE	Fromage au choix				
DESSERTS	Fruit au choix - Yaourt Aromatisé				
	Fromage Blanc	Compote	Flan Chocolat	Fruits au Sirop	

D  
I  
N  
E  
R