

# MENU DE LA SEMAINE

du 13 au 19 février

	Déjeuner		Dîner
<b>Lundi</b> 13 février	Tartare de radis vinaigrette à la ciboulette Joue de porc au cidre Purée saint-germain (pois-cassés) Butternut braisé Plateau de fromage Corbeille de fruits	<b>Pause gourmande</b>	Potage au basilic Parmentier de bœuf aux carottes Plateau de fromage Entremets praliné
<b>Mardi</b> 14 février	Salade de cervelas vinaigrette au persil Émincé de poulet crème balsamique Blé pilaf Fondue de poireaux Plateau de fromage Coupe de banane	<b>Pause gourmande</b>	Potage de légumes Bouchée aux fruits de mer Salade feuille de chêne Plateau de fromage Compote de pomme au miel
<b>Mercredi</b> 15 février	Salade d'endives vinaigrette à l'huile de noix Jambonneau sauce madère Poêlée de pommes de terre persillées Épinards hachés à l'ail Plateau de fromage Chou à la crème de pain d'épices	<b>Pause gourmande</b>	Potage de légumes Risotto à la dinde Plateau de fromage Corbeille de fruits
<b>Jeudi</b> 16 février	Salade verte vinaigrette au vinaigre balsamique Tripes à la mode de caen Haricots blancs à la tomate Carotte braisée à l'estragon Plateau de fromage Mousse capuccino	<b>Pause gourmande</b>	Potage de légumes Flammenküeche Salade feuille de chêne Plateau de fromage Mandarine au sirop
<b>Vendredi</b> 17 février	Saucisson à l'ail Cassolette de moules gratinées Frites Plateau de fromage Salade de fruits frais	<b>Pause gourmande</b>	Bouillon de légumes aux vermicelles Chou-fleur à la polonaise Plateau de fromage Crème liégeoise à la vanille
<b>Samedi</b> 18 février	Betteraves vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti sauce moutarde Écrasé de pommes de terre et panais Plateau de fromage Crème renversée au caramel	<b>Pause gourmande</b>	Potage saint germain Endives au jambon Plateau de fromage Clémentines
<b>Dimanche</b> 19 février	Salade verte à la pomme Sauté de bœuf stroganoff Pâtes penne Navets braisés Plateau de fromage Bavarois chocolat	<b>Pause gourmande</b>	Potage de légumes Feuilleté ricotta épinard Salade feuille de chêne Plateau de fromage Spécialité de poires et crème de marron