



## Menus du restaurant de Pierre Blanche

Du 10 Février au 15 Février 2020		Du 17 Février au 22 Février 2020	
Lundi 10 Février	Macédoine de légumes Bœuf «Bio» gorgonzolien Pâtes Fromage Fruit	Lundi 17 Février	Pamplemousse Filet de poisson pané Haricots verts «bio» persillés Fromage Fruit
Mardi 11 Février	Salade verte «Bio» Cuisse de canette à l'orange Petits pois Fromage Pâtisserie	Mardi 18 Février	Salade verte au bleu Saucisson à cuire Purée Fromage Compote meringuée
Mercredi 12 Février	Céleri rave «Bio» en rémoulade Pavé de saumon Poêlée de légumes Fromage Fruit	Mercredi 19 Février	Salade de pommes de terre Bœuf en goulash Carottes «Bio»vichy Fromage Flan
Jeudi 13 Février	Poireaux en vinaigrette Morue aïoli Pommes vapeur Fromage Poire au vin	Jeudi 20 Février	Terrine d'artichauts Côte de porc Pommes «Bio» boulangères Fromage Pâtisserie
Vendredi 14 Février	Mêlée de crudités aux crevettes Civet de porc «Bio» Polenta au Beaufort Fromage Pâtisserie	Vendredi 21 Février	Champignons à la crème Filet de raie grenobloise Tortis aux légumes Fromage «Bio» Pomme aux marrons
Samedi 15 Février	Betteraves aux harengs Blanquette de veau «bio» Riz Fromage Fruit	Samedi 22 Février	Tarte aux oignons Emincé de dinde à l'estragon Blé Yaourt «Bio» Compote

*\*sous toutes réserves de modifications selon approvisionnement*

*\*susceptible de contenir des allergènes*



## Menus du restaurant de Pierre Blanche

Du 24 Février au 29 Février 2020		Du 2 Mars au 7 Mars 2020	
Lundi 24 Février	Salade de pâtes Paleron de bœuf «Bio» Épinards aux œufs Fromage Fruit	Lundi 2 Mars	Betteraves à la gauloise Civet de lapin Tagliatelles Fromage «bio» Fruit
Mardi 25 Février <b>INSCRIPTION</b>	Salade Verte aux Foies de Volaille Tête de Veau Sauce Gribiche Pommes Vapeur Duo de Fromages Bio Gâteau aux Noix et Châtaignes	Mardi 3 Mars	Mâche aux chèvre chaud Tripes Pommes vapeur Fromage «bio» Coupe ardéchoise
Mercredi 26 Février	Carottes «bio» râpées Sauté de porc au cumin Duo de choux et navets Fromage Pâtisserie	Mercredi 4 Mars	Mortadelle Filet de lieu meunière Poêlée de haricots «bio» forestière Fromage Clafoutis
Jeudi 27 Février	Poireaux Poulet rôti Frites Fromage Flan aux fruits rouges	Jeudi 5 Mars	Céleris rémoulade «Bio» Rôti de veau sauce landaise Lentilles Fromage Fruit
Vendredi 28 Février	Lentilles au museau Feuilleté au saumon «Maison» Courgettes aux ravioles Fromage «Bio» Pâtisserie	Vendredi 6 Mars	Cake au bleu Filet de perche à l'oseille Choux fleurs «Bio» persillés Fromage Pâtisserie
Samedi 29 Février	Haricots verts «bio» vinaigrette Sauté d'agneau aux épices Pilaf aux 3 riz et maïs Fromage Compote	Samedi 7 Mars	Endive en asperge Bœuf aux anchois Gratin de crozets Yaourt «Bio» Compote

\*sous toutes réserves de modifications selon approvisionnement

\*susceptible de contenir des allergènes

**Inscription repas carnaval : Résidents 10/02/2020, Extérieurs le 11/02/2020 et le 13/02/2020**