



VACANCES D'HIVER

REPAS CLOS DES CAPUCINS 2023

LUN.

MAR.

MER.

JEU.

VEN.

06 AU 10/02

SALADE VERTE
RIZ À LA
CANTONNAISE
YAOURT NATURE
COMPOTE DE
POMME

BETTERAVES
SAUTE DE BOEUF //
COLIN AUX
AGRUMES
POMMES SAUTÉES
MIMOLETTE
ANANAS FRAIS

FEUILLETÉ HOT DOG
CÔTE DE PORC
SAUCE
CHARCUTIÈRE //
FILET DE POISSON
AUX CÊPES
POÊLÉE DE LÉGUMES
YAOURT AROMATISÉ
SALADE DE FRUITS

CHOU BLANC
SAUTÉ DE DINDE À LA
NORMANDE
PANAI E CAROTTES
AU BEURRE // FILET
DE POISSON SAUCE
AIOLI
FROMAGE BLANC
CAKE AUX PÉPITES

SANDWICH CRUDITÉ
MAYONNAISE
CHIPS
FROMAGE
BANANE



13 AU 17/02

POIREAUX
VINAIGRETTE
POTÉE VÉGÉTALE
RIZ
COMTÉ
FRUIT DE SAISON

CAROTTES RÂPÉES
SAUTÉ DE PORC
AUX 4 ÉPICES //
FILET DE COLIN À
L'ORIENTAL
SEMOULE
COULOMMIERS
FLAN VANILLE

SANDWICH
AU THON
CHIPS
ST NECTAIRE
FAR AUX ABRICOTS

SALADE DE
COQUILLETES
BOEUF AUX CAROTTES
// CASSOLETTE DE LA
MER
HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE
SALADE DE FRUITS

CHOU CHINOIS
GRATIN DE POISSON
CAROTTES BRAISÉES
YAOURT AROMATISÉ
ÉCLAIR