



# ADOS ST CHÉLY

## DEJEUNER

## DINER

*Chaque jour un buffet d'entrées, produits laitiers et desserts vous est proposé*

**lundi 1 février 2021**

**ESCALOPE DE VOLAILLE "Locale 63  
Moriceau"**

**FAJITAS KEBAB**

**PETIT SALE GRILLE**

**OMELETTE NATURE**

**LENTILLES**

**LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT**

**CRUMBLE DE BUTTERNUT**

**POMMES DE TERRE SAUTEES**

**mardi 2 février 2021**

**ROTI DE VEAU "Local Languedoc  
Lozère Viande"**

**CROQUE MONSIEUR**

**NUGGETS DE POULET**

**COQUILLE SAUCE NORMANDE**

**RIZ PILAF**

**GRATIN DE PATES**

**HARICOTS BEURRE**

**EPINARDS AU JUS**

**mercredi 3 février 2021**

**FILET DE CABILLAUD, SAUCE  
AURORE**

**TARTINE PROVENCALE**

**SAUTE DE VOLAILLE AUX  
ECHALOTES**

**CREPE JAMBON FROMAGE**

**CAROTTES A L'AIL**

**SEMOULE SAUCE TOMATE**

**PETITS POIS**

**SALADE COMPOSEE**

**jeudi 4 février 2021**

**CARBONADE FLAMANDE "Boeuf  
local, Languedoc Lozère Viande"**

**CHEESEBURGER PAIN BRIOCHE  
"Cuisiné par les chefs"**

**ANDOUUILLETTE GRILLEE**

**POISSON**

**GRATIN DE BROCOLIS**

**POMMES WEDGE**

**CŒUR DE BLE**

**MIX DE POIVRONS**

**vendredi 5 février 2021**

**POISSON PANE CITRON "Poisson  
livreur"**

**OMELETTE NATURE**

**MACARONI**

**HARICOTS VERTS PERSILLES**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit local"



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française ou UE.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.