

MENU

Février



FEVRIER/MARS

2023



Lundi 20 Février

Endives+fêta
Jambon blanc
Pâtes
Banane



Mardi 21 Février

Mardi-Gras
Boulgour+maïs
Cuisse de poulet
Carottes vichy
Tourtiseaux



Jeudi 23 Février

Tartine sardine/thon
Bœuf
Choux pomme
Gâteau de semoule



Vendredi 24 Février

Betteraves
Brandade de morue
Chèvre
Kiwi



Lundi 27 Février

Torti+surimi
Poisson pané
Epinards
Crème biscuits



Mardi 28 Février

Riz+thon
Sauté de porc
Purée brocolis
Camembert
Compote



Jeudi 2 Mars

Carottes rapées
Emincé de poulet
Pois cassés
Crème chocolat



Vendredi 3 Mars

Soupe de légumes
Lasagne
Vache qui rit
Pomme



Lundi 6 Mars

Asperges
Poisson en sauce
Riz
Crème anglaise



Mardi 7 Mars

Macédoine
Escalope de dinde
Semoule
Fromage blanc



Jeudi 9 Mars

Soupe
Pot au feu
Liégeois



Vendredi 10 Mars

choux pomme+lardons
Moussaka
Saint paulin
Ananas



Lundi 13 Mars

Taboulé
Oeufs durs
Chou-fleur
Yaourt sucré



Mardi 14 Mars

Tartine de saucisson
Filet de poisson
Julienne de légumes
Kiri
Banane



Jeudi 16 Mars

Pomme de terre+ hareng
Rôti de dinde
Haricots verts
Gâteau aux yaourts



Vendredi 17 Mars

Endives+ gruyère
Saucisses de bœuf
Lentilles
Orange



*Viande bovine d'origine France

Les légumes frais sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait