


Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

24-févr. Lundi	25-févr. Mardi	26-févr. Mercredi	27-févr. Jeudi	28-févr. Vendredi	3-mars Lundi	4-mars Mardi	5-mars Mercredi	6-mars Jeudi	7-mars Vendredi
	VEGETARIEN BIO				VEGETARIEN BIO	JOURNEE CREOLE			
			Terrine de campagne*	Betteraves ☼	Taboulé ☼				Maquereau à la catalane ☼
Boulette de veau à la tomate	Nuggets de blé ☼		Cordon bleu de volaille ☼	poisson pané ☼	Lasagnes de légumes ☼	Colombo de poulet		Poisson à la Napolitaine ☼	Cappelletti au jambon cru*
Spaghettis ☼	Haricots verts ☼		Petits pois carottes	Purée de pomme de terre		Riz créole et carottes		Ratatouille	
Yaourt nature ☼	Fromage ☼			Yaourt aromatisé ☼		Fromage blanc nature ☼		Yaourt nature ☼	Yaourt aromatisé ☼
Cookies	Fruit frais ☼		Fruit frais ☼		Crème dessert à la vanille ☼	Salade de fruits exotiques		chocolat liegeois☼	
10-mars Lundi BIO	11-mars Mardi	12-mars Mercredi	13-mars Jeudi VEGETARIEN	14-mars Vendredi	17-mars Lundi BIO	18-mars Mardi VEGETARIEN	19-mars Mercredi	20-mars Jeudi	21-mars Vendredi
	Salade croûtons, dés de fromage		Oeuf mayonnaise			Méli mélo de céréales aux légumes			Salade de maïs
Cordon bleu ☼	Hachis parmentier		Tajine de légumes et poids chiches	Filet hoki sauce citron ☼	Boulettes de bœuf ☼	Crousti'fromage		Aiguillette de poulet	Brandade de poisson ☼
Petits pois☼				Semoule☼	Pâtes ☼	Purée de courges		Frites	
Fromage ☼			Yaourt nature ☼	Fromage ☼	Fromage ☼	Yaourt aux fruits ☼		Fromage ☼	Yaourt aromatisé ☼
Compote ☼	Eclair chocolat		Fruit frais ☼	Fruit frais ☼	Compote ☼			Fruit frais ☼	
			Bio ☼	Végétarien ☼	Viande Origine France				

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

LOCAL