

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

23-févr. Lundi	24-févr. Mardi VEGETARIEN BIO	25-févr. Mercredi	26-févr. Jeudi	27-févr. Vendredi	2-mars Lundi	3-mars Mardi	4-mars Mercredi	5-mars Jeudi	6-mars Vendredi
Salade verte, oignons frits	Taboulé ☼		Potage	Coleslaw					
Paupiette de veau sauce au thym Purée de courges	Omelette ☼ Trio de légumes et riz ☼		Saucisse* Lentilles	Poisson pané Pâtes à la napolitaine					
 Fromage ☼	 Petit suisse aromatisé ☼		 Fromage ☼	 Fromage ☼					
Compote ☼	Moelleux au chocolat ☼		Flan vanille	Fruit frais ☼					
9-mars Lundi	10-mars Mardi VEGETARIEN	11-mars Mercredi	12-mars Jeudi Journée créole	13-mars Vendredi	16-mars Lundi BIO	17-mars Mardi o	18-mars Mercredi	19-mars Jeudi VEGETARIEN	20-mars Vendredi
Potage	Cœuf dur ☼		Salade exotique	Salade croustons dès de fromage	Potage ☼	Carottes râpées		Concombres crémeux	Salade verte et oignons frits
Paupiette de dinde au thym Pommes rôties	Pané de blé épinard et graines Petits pois carottes au jus		Curry de poulet  Riz créole aux légumes	Brandade de poisson ☼	Boulettes de boeuf ☼ sauce tomate Purée de légumes verts ☼	Riz au poulet et petits légumes sauce safranée		Nuggets de blé Ketchup Haricots verts	POISSON PANE PATES
 Fromage ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Petit suisse aromatisé ☼	 Fromage ☼	 Fromage ☼		 Fromage blanc nature ☼	 Fromage ☼
Fruit frais ☼	Fruit frais ☼		Tarte ananas Bio ☼	CREME DESSERT VANILLE Végétarien ☼	Compote ☼ Origine France 	Mousse au chocolat		Fruit frais ☼	Fruit frais ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

LOCAL 

* = plat contenant du porc