

Lundi 20 février	Mardi 21 février	Mercredi 22 février	Jeudi 23 février	Vendredi 24 février
<p>Champignon émincé à la grecque</p> <p>Omelette BIO </p> <p>sauce tomate</p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Edam BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> <u>LA BRETAGNE</u></p> <p><i>Salade verte et croûtons</i> </p> <p><i>Gratin de moules du chef</i></p> <p></p> <p><i>Frites au four</i></p> <p></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p></p> <p><i>Crêpe et caramel</i></p>	<p>Macédoine de légumes au fromage blanc</p> <p>Tartiflette aux dés de dinde</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre façon piémontaise</p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Chantailou</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat maison</p>	<p>Salami et cornichon</p> <p>Paupiette de veau sauce tex-mex</p> <p>Coquillette BIO </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

Lundi 27 février	Mardi 28 février	Mercredi 1 mars	Jeudi 2 mars	Vendredi 3 mars
<p>Betterave vinaigrette à la framboise</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>ATELIER FAJITAS</p> <p> Velouté de butternut</p> <p>Garniture Fajitas (poulet, sauce tomate aux épices mexicaine)</p> <p></p> <p>Wrap (galette)</p> <p> Mimolette Fromage blanc sucré</p>	<p>Panais râpé vinaigrette à l'orange</p>	<p>Surimi et mayonnaise</p>
<p>Blanquette de veau </p>	<p>Filet de cabillaud sauce curcuma</p>		<p>Pilons de poulet sauce barbecue</p>	
<p>Carottes à l'étuvée</p>	<p>Boulgour BIO </p>		<p>Potatoes sautées</p>	
<p>Suisse fruité</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Cantal AOP Yaourt sucré</p>	<p>Vache qui rit BIO Suisse fruité</p>
<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Fruit de saison </p>		<p>Fruit de saison </p>	<p>Liégeois à la vanille</p>

Menus du 6 au 10 mars 2023

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :



Lundi 6 mars	Mardi 7 mars	Mercredi 8 mars	Jeudi 9 mars	Vendredi 10 mars
Salade de pommes de terre et maïs	Rosette et beurre	Carottes râpées et vinaigrette	Salade verte et croûtons	Céleri façon rémoulade
Sauté de bœuf sauce Milanaise	Poisson façon meunière et citron	Nuggets de poulet et mayonnaise	Rôti de porc sauce forestière	Quenelle nature sauce aurore
Piperade	Haricots verts à la vapeur	Purée de pommes de terre et de butternut	Pommes de terre noisette	Riz BIO à la créole
Fromage blanc sucré	Tomme noire IGP Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Crème anglaise	Bleu d'Auvergne Suisse fruité
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Gâteau au chocolat du chef	Fruit de saison