






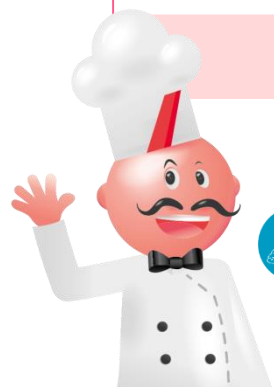


Menus de la Semaine du 3 au 7 février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine	Salade verte tomates		Céleri râpés <small>LES NOUVELLES RECETTES</small>	Betteraves
Cordon bleu	Raviolis gratinés		Pate carbonara	Poisson pané avec citron
 Purée de haricots	camembert 		 Carré 	Purée PDT / Epinards 
Edam 	Lacté chocolat		Tarte au flan	Petit cotentin 
Compote pomme banane Allégée en sucre				Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique











Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 10 au 14 février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives et pomme	Haricots beurre 		Choux bicolores	œuf mayo ciboulette
Haché de poulet sauce tomate	Rôti de porc au caramel		Sauté de boeuf	Cube de pané au citron 
Chou-fleur persillé 	Pâte / beurre		Riz créole 	Carottes glacées
Petit filou 	Rondelle nature 		Yaourt nature 	Tomme blanche 
Gaufre sucre	Fruit de saison		Compote pomme-abricot Allégées en sucre	Banane au chocolat 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



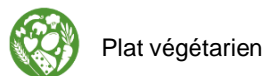
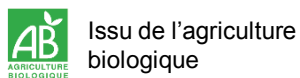
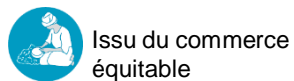
Plat du chef










Menus de la Semaine du 17 au 21 février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave rouge</p> <p>Crispidor + ketchup</p> <p>PDT rôti</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert vanille caramel</p>	<p>Salade verte et edam</p> <p>Steak Haché</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt nature Sucré</p> <p>Tarte aux pommes</p>		<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Sauté de veau</p> <p>Chou fleur gratiné</p> <p>Petit louis</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de légumes gratinée</p> <p>Camembert</p> <p>Flan caramel</p>

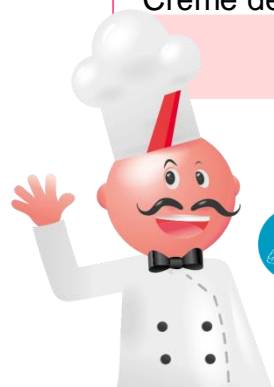
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 24 au 28 février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte tomate</p> <p></p> <p>Couscous du chef Semoule</p> <p>Boulette / Merguez</p> <p>Petit fromage frais sucré lait entier</p> <p></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p></p> <p>Trio méli mélo petit légumes sauce agrume</p> <p>Pâte bolognaise fromage gratinée</p> <p>Yaourt nature</p> <p></p> <p>Mousse Chocolatée lait</p>		<p>Céleri râpée</p> <p></p> <p>Rôti de Porc glace</p> <p>Lentilles /petit oignons</p> <p> Petit cotentin</p> <p>Banane au chocolat</p>	<p>Mortadelle Petit Cornichon</p> <p></p> <p>Croustillant de poisson citron</p> <p>Haricot Vert</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau Basque</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

