



MENU

FEVRIER/MARS

2021

Lundi 22 Février	Mardi 23 février	Jeudi 25 Février	Vendredi 26 Février
Torti+ surimi Oeuf dur Epinards Crêpes  	Riz+thon Sauté dinde Carottes Fromage blanc Confiture 	Tartine de pâté Filet de poisson Brocolis Camembert Kiwi  	Betteraves Saucisses de bœuf Lentilles Vache qui rit Pomme  
Lundi 1 Mars	Mardi 2 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars
Taboulé Sauté de lapin Salsifis Eclair au chocolat 	Endives+ jambon Cœur Frites Chèvre Orange 	Macédoine Escalope de porc Purée de pommes de terre Navets Crème biscuit 	Pizza Filet poisson Julienne de légumes Banane 
Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
Salade+fêta Jambon blanc Pâtes Compote 	Quinoa+ maïs+tomates Bœuf Carottes Flan pâtissier 	Tartine sardine/thon Cuisses de poulet Haricots verts/blettes Gâteau de semoule 	Carottes rapées Poisson en sauce Pommes de terre vapeur Saint Paulin Poire 
Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
Endives+ œuf Poisson pané Riz Crème anglaise 	Piémontaise Sauté de porc Céleris Kiri Kiwi 	Choux fleurs vinaigrette Emincé de poulet Pois cassés Yaourt 	Soupe vermicelle Pot au feu Saint Nectaire Orange 
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
Céleri rave Poisson en sauce Cœur de blé Crème 	Boullgour+ thon Steack haché Haricots verts Mousse 	Lentilles+ saucisses de strasbourg Rôti dinde Petits pois /carottes Fromage blanc	Soupe de butternut Veau marengo Trio de céréales Mimolette Banane 

*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

