

MENU

FEVRIER/MARS

2023



Lundi 20 Février

Endives+féta Jambon blanc **Pâtes** Banane

Mardi 21 Février **Mardi-Gras**

Boulgour+maïs Cuisse de poulet Carottes vichy Tourtisseaux

Jeudi 23 Février

Tartine sardine/thon Bœuf Choux pomme Gâteau de semoule

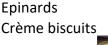
Vendredi 24 Février

Betteraves Brandade de morue Chèvre Kiwi



Lundi 27 Février

Torti+surimi Poisson pané





Riz+thon Sauté de porc Purée brocolis

Mardi 28 Février

Camembert Compote



Jeudi 2 Mars

Carottes rapées Emincé de poulet Pois cassés Crème chocolat



Vendredi 3 Mars

Soupe de légumes Lasagne Vache qui rit

Vendredi 10 Mars



Lundi 6 Mars

Asperges Poisson en sauce Riz

Crème anglaise



Mardi 7 Mars

Macédoine Escalope de dinde Semoule

Fromage blanc



Jeudi 9 Mars

Pot au feu Liégeois

Soupe



choux pomme+lardons

Pomme

Moussaka Saint paulin





Lundi 13 Mars

Taboulé Oeufs durs Chou-fleur Yaourt sucré



Mardi 14 Mars

Tartine de saucisson Filet de poisson Julienne de légumes Kiri

Banane

Jeudi 16 Mars

Pomme de terre+ hareng Rôti de dinde Haricots verts

Gâteau aux yaourts

Vendredi 17 Mars

Endives+ gruyère Saucisses de bœuf Lentilles









*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