




MENU DU MOIS DE FEVRIER 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 Février au 8 Février	<p><u>la Chandeleur</u> Salade verte/Maïs</p> <p>Chipolatas</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Pâté de campagne/cornichon</p> <p>Sauté de Joue de Bœuf</p> <p>Brocolis en gratin</p> <p>Petit Moulé</p> <p>Fruit annuel</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Escalope de dinde sauce caramel</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Râpé de chou rouge</p> <p>Beignets de poisson/quartier de citron</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Carré du Poitou</p> <p>Flan à la vanille</p>
Du 11 Février au 15 Février	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit annuel</p>	<p><u>Le Mardi GRAS</u> Emincé d'endive/dés d'emmental ☘ vinaigrette huile d'olive/citron</p> <p>Sauté de porc à la hongroise</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Donut</p>	<p><u>LE MONDE DE LA MAGIE</u> Timbale du sorcier (pâtes tricolores, tomate, Maïs, petits pois, vinaigrette pesto)</p> <p>Steak haché de boeuf sauce diablo (tomate concassée, concentré de tomates, estragon)</p> <p>Purée de panais</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fromage blanc Abracadabra</p>	<p>☘ Salade iceberg/croutons vinaigrette provençale</p> <p>Filet de poisson meunière/citron</p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Dessert de fruits</p>
Du 18 Février Au 22 Février	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>VACANCES DE FEVRIER</p> </div>			
Du 25 Février Au 1er Mars	  			

Légende :

☘ Vinaigrette maison

📅 Les produits de saison : Les lentilles