



FEVRIER 2020

Menus



RESTAURANTION

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Carottes râpées Sauté de dinde Semoule aux légumes Emmental Ananas	Céleri au fromage blanc Navarin d'agneau Flageolets Camembert BIO Flan nappé	Haricots verts/ œuf dur Pizza aux 3 fromages Petit suisse Banane	Chiffonnade d'endive Grilladin de porc Lentilles BIO/ Carottes Tomme grise Cocktail de fruits	Salade de pâtes Colin sauce curry Choux fleurs BIO Mimolette Pomme BIO

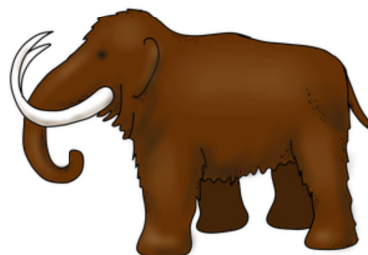
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade verte BIO Morbiflette Yaourt nature Pomme au miel	Betteraves Blanquette de lieu Riz aux légumes Emmental Kiwi BIO	Soupe de légumes Poulet rôti Patates douces Chèvre poire	Taboulé Omelette Carottes Tomme grise Fruit de saison	Feuilleté chèvre épinards Filet de hoki meunière Purée de brocolis Fromage blanc BIO Fruit de saison

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Maïs Colin sauce poireaux Purée de panais Gouda Orange BIO	Radis beurre Ragoût de bœuf Blé BIO/ Carottes St Paulin Compote BIO	Œuf à la coque/ Jus de fruits Charcuterie/ Saumon Fromage Blanc Viennoiseries Salade de fruits	Pique-nique	Potage st Germain Haricots rouges/ légumes verts Céréales gourmandes BIO Emmental Brochette de fruits

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Betteraves Spaghetti à la bolognaise Yaourt BIO Pomme	Œuf dur sur salade Curry de lentilles BIO Carottes Mimolette Banane	Salade verte BIO Brandade de colin Babybel Cocktail de fruits	Salade d'endives Sauté de veau au citron Riz Camembert Kiwi	Boulgour BIO Colin pané aux céréales Épinards à la crème Tomme Poire

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par une diététicienne.



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.