

MENUS FEVRIER

LUNDI 06 FEVRIER	MARDI 07 FEVRIER	MERCREDI 08 FEVRIER	JEUDI 09 FEVRIER	VENDREDI 10 FEVRIER <i>JOURNEE CEREALES/LEGUMINEUSES</i>
BETTERAVES VINAIGRETTE PILONS DE POULET PÂTES BIO FROMAGE RAPE COMPOTE	 TABOULE A L'ORIENTALE STEAK HACHE BROCOLIS FROMAGE FRUIT FRAIS	 SALADE VERTE PIZZA 4 FROMAGE FROMAGE BLANC BIO QUATRE QUART AUX FRUITS	 SOUPE DE LEGUMES PORTION DE COLIN GRATIN DE CHOUX FLEURS FROMAGE TARTE CRUMBLE	 MACEDOINE DE LEGUMES MELANGE VEGETAL/ POIS CHICHES RIZ/PETIT EPAUTRE/LENTILLES YAOURT AUX FRUITS
LUNDI 13 FEVRIER	MARDI 14 FEVRIER	MERCREDI 15 FEVRIER	JEUDI 16 FEVRIER	VENDREDI 17 FEVRIER
 POMELOS OMELETTE BIO AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BEIGNET AUX POMMES	 CELERI RAPEES BIO VINAIGRETTE STEACK VEGETAL DUO DE CAROTTES FROMAGE YAOURT AUX FRUITS BIO	 SALADE VERTE BIO PEPITES DE COLIN AUX EPINARDS MELANGE CEREALES GOURMANDES FROMAGE FRAIS FONDANT AU CHOCOLAT	 CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTE DE VOLAILLE MADRAS RIZ PILAF CREME GLACEE	 ROSETTE FISH & CHIPS SAUCE TARTARE POMMES VAPEUR BIO FROMAGE BLANC BIO FRUIT FRAIS
LUNDI 20 FEVRIER	MARDI 21 FEVRIER <i>MARDI GRAS</i>	MERCREDI 22 FEVRIER	JEUDI 23 FEVRIER	VENDREDI 24 FEVRIER
 SALADE VERTE BIO CORDON BLEU DE POULET COURGETTES SAUTEES FROMAGE BLANC BIO COMPOTE	 RÔTI DE BŒUF SAUCE TARTARE PÂTES PETIT EPEAUTRE BIO FROMAGE RAPE DONUT FRUIT FRAIS	 CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE OMELETTE AUX HERBES PUREE DE POMMES DE TERRE CREME DESSERT	 SAUTE DE VEAU MARENGO POMMES DE TERRE VAPEUR BIO FROMAGE BISCUIT FRUIT FRAIS	 PATE DE CAMPAGNE PAVE DE COLIN SAUCE BORDELAISE HARICOTS BEURRE FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT
LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	MERCREDI 01 MARS	JEUDI 02 MARS	VENDREDI 03 MARS
ŒUF MAYONNAISE BOULETTES DE BŒUF BEIGNETS DE BROCOLIS BROWNIE FRUIT FRAIS	 SAUMON A LA CREME TAGLIATELLES BIO FROMAGE RAPE SALADE VERTE YAOURT SUCRE	 CONCOMBRES VINAIGRETTE TARTIFLETTE COMPOTE BISCUIT	 COUSCOUS/ POULET/ MERGUEZ SEMOULE BIO FROMAGE COKTAIL DE FRUITS	SOUPE AUX LEGUMES TOMATO FISH RIZ/ COURGETTES CHOUX A LA CREME



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

2

1