































Menus du 25 février au 08 mars 2019

	SEMAINE DU 25 FEVRIER AU 1er MARS	SEMAINE DU 04 mars AU 08 mars
Lundi	 <p>Carottes râpées BIO Poisson pané et citron Epinards branches et croûtons Fromage blanc nature Gâteau à l'ananas maison</p> 	 <p>Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Sauté de boeuf sauce forestière Pâtes Cantal Fruit BIO de saison</p>  
Mardi	 <p>Chou chinois en salade Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO Camembert Crème vanille</p>	 <p>Salade composée (salade, carottes râpées, maïs et pommes) Calamars à la romaine sauce tartare Haricots verts BIO persillés Petit suisse sucré Bugnes briochées</p>  
Mercredi	 <p>Macédoine mayonnaise Hachis Parmentier du chef** Pointe de Brie Fruit BIO de saison</p>  	 <p>Potage à l'oseille Paupiette de veau à la crème Purée de courges BIO Gouda Gâteau du chef aux poires</p>  
Jeudi	  <p>Velouté d'épinards Cassoulet Haricots blancs à la tomate Petit suisse aromatisé Compote BIO</p>  	 <p>Salade de blé à l'orientale Filet de poulet à la provençale Beignets de salsifis Yaourt aromatisé Fruit BIO de saison</p>  
Vendredi	 <p>Cake du chef tomate et chèvre Omelette aux fines herbes Petits pois BIO au jus St Morêt Fruit de saison</p>  	 <p>Salade coleslaw Gratin de poisson à l'anis Riz BIO Pavé frais Liégeois au chocolat</p>  

Menu
Carnaval