

















Menu de la semaine 6 du 5 au 9 février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade BIO  	Taboulé	Choux blanc rapée et noix F 	Potage cultivateur F 	Radis +beurre F
Plat principal Sans porc Sans viande	Estoufade de bœuf F  * Estoufade de poisson 	Parmentier de poisson aux petit légume *  *	Cuisse de poulet sc tomate *  Boulettes végé sauce tomate	Quiche de courge et de pdt(œuf) F  * *	Filet de lieu sc brunoise  * *
Accompagnement	Carotte bio/pdt vapeur 	*	Haricot rouge	*	Penne beurre
Produit laitier	Tomme blanche	Faiselle	Cantal	Yaourt aromatisé	Camembert BIO 
Dessert	Salade d'agrumes	Fruit de saison BIO 	Pomme au caramel BIO	Fruit de saison BIO	Entremet citron 
Goûter	Jus de pomme Pain Samos	Sirop de citron Petit écolier Yaourt aromatisé	Lait nature Pain + barre de chocolat Compote de pomme	Petit suisse nature + sucre Pain d'épice Pâte de fruit	Jus d'orange Pain + confiture Fruit



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

