

LES MENUS DE FÉVRIER

		Du 02 au 06/02	Du 23 au 27/02
		L U N D I	B O N N E S
Salade verte-dés de fromage-noix Sauté de Veau  Polenta Mousse au chocolat	Mousse de canard Filet de colin pané MSC Haricots verts <i>Crêpes au sucre</i> 		Bouillon au vermicelle Riz - Ratatouille Tomme noire - Banane
Velouté de patates douces Cuisse de poulet  Carottes vichy Kiri - Pomme		J E U D I	Carottes râpées Poisson blanc sauce hollandaise MSC Coquillettes semi-complète Yaourt aromatisé
Pizza aux 3 fromages Purée de pois cassés Fruit - Dessert varié		V E N D R E D I	Potage de butternut Rôti de dinde  Lentilles Vache qui rit - Clémentine
			Macédoine de légumes à la vinaigrette Saucisses Écrasé de pommes de terre Flan goût chocolat

En vert : normes bio En bleu : fait maison

 Viande d'origine française

MSC Label Pêche Durable

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements