

Menus du mois de FÉVRIER 2019

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité

LUNDI 28/01	MARDI 29/01	JEUDI 31/01	VENDREDI 01/02
<p>salade alsacienne (pomme de terre, cervelas, tomate) rôti de veau galette de légumes</p> <p>liégeois</p>	<p>saucisson beurre</p> <p>filet de poisson pané poêlée de légumes</p> <p>fruit bio </p>	<p>potage Dubarry</p> <p>rôti de porc courgettes bio tomates </p> <p>crème vanille</p>	<p>CHANDELEUR œuf dur mayonnaise</p> <p>lasagnes de légumes salade verte</p> <p>crêpe au sucre</p>
LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
<p>pizza maison</p> <p>steak haché/escalope de veau haricots verts</p> <p>petits suisses</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS nems</p> <p>sauté de volaille au caramel riz cantonnais</p> <p>cocktail fruits tropicaux</p>	<p>potage de légumes</p> <p>escalope viennoise purée</p> <p>fruit</p>	<p>carottes râpées bio </p> <p>nuggets de poisson brocolis gratinés</p> <p>génoise au chocolat maison</p>
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>betterave</p> <p>steak de veau petits pois</p> <p>fromage bio lou Gaston Fébus </p>	<p>salade pomme fromage</p> <p>poulet basquaise macaronis bio </p> <p>fruit</p>	<p>garbure mixée</p> <p>steak végétal quinoa</p> <p>1/2 pêche crème anglaise</p>	<p>salade de choux</p> <p>saucisse lentilles</p> <p>yaourt nature</p>
VACANCES D' HIVER DU 16 FEVRIER AU 04 MARS 2018			