



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 20 au 24 février	Salade de Chou Blanc (BIO) Jambon Blanc Pâtes au Gratin (BIO) Yaourt à la Fraise (PP)	Salade Verte (BIO) Hachis Parmentier (BIO) Compote de Pommes (BIO)	Œuf Mayonnaise (BIO) Emincé de Dinde à la Crème Riz (BIO) Fruit de Saison (BIO)	Pissaladière Maison Poisson Pané Frais Epinards (BIO) à la Crème Mousse au Chocolat (BIO)
Du 27 février au 3 mars	Rillettes de Canard (PP) Sauté de Porc Haricots Blancs (BIO) Fromage Fruit de Saison (BIO)	Vermicelle (BIO) à la Tomate Gratin Dauphinois (BIO) Salade Verte (BIO) Gâteau Maison (BIO)	Carottes Râpées (BIO) Poulet (PP) Frites Glace	Salade de Betteraves Rouge Cuites (BIO) Beignets de Calamars Semoule Yaourt au Caramel
Du 6 au 10 mars	Salade de Haricots Verts (BIO) Chipolatas Lentilles Crème au café ou au Chocolat (PP)	Saucisson à l'Ail et Beurre Bœuf Bourguignon Carottes (BIO) Crème Anglaise et Galette	Salade Betteraves Crues (BIO) Pâtes (BIO) à la Bolognaise Fruit de Saison (BIO)	Macédoine de Légumes Saumon Frais Purée de Pommes de Terre Compote de Pommes Framboise (BIO)
Du 13 au 17 mars	Velouté de Légumes (BIO) Macaroni à la Bolognaise de Légumes (BIO) Fromage Fruit de Saison (BIO)	Salade Verte (BIO) Tartiflette Salade de Fruit Glace	Friand au Comté Rôti de Porc Haricots Verts (BIO) Yaourt à la Passion (PP)	Salade de Pâtes (BIO) Quiche au Poisson Frais Fromage Gâteau Maison (BIO)

*Menus respectés en fonction des arrivages !*

(BIO) Produit issu de l'agriculture Biologique  
(PP) Produits de Proximité  
Lait (PP)  
Pommes de Terre (BIO)

Oignons et Ail (BIO)  
Fruit du goûter du matin (BIO)  
Farine et Sucre (BIO)  
Œufs (BIO)

