

LUNDI

24/02

ENTREES

Salade Triolo **BIO**
 chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau Marengo

Petits pois

LAITAGES  **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

Edam

DESSERTS

Compote

Menu Végétarien

25/02


ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Carottes **BIO** persillées

PRODUIT DE SAISON **LAITAGES** 

Samos

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

26/02

ENTREES

Saucisson à l'ail

 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO** 

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI

27/02

ENTREES

Salade **Corail** 
 Pdt, surimi râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Purée de légumes **BIO**

LAITAGES 

Gouda

DESSERTS

Moelleux aux pommes

VENDREDI

28/02 

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 **Blanquette de poisson**

Semoule **BIO**


LAITAGES 

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit







CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origine France
  Agriculture Biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI

03/03

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**

Menu Végétarien

04/03

ENTREES

Salade de pates **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Jardinière de légumes

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Compote

MERCREDI

05/03

ENTREES

Taboulé
A la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Ratatouille

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

06/03

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes au saumon
Coquillettes, cube de saumon et saumon fumé, crème, aromates

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Mousse au chocolat

VENDREDI

07/03

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Haricots verts **BIO** pommes de terre

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Tarte aux pommes

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Agriculture Biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.